HIỆP HỘI DU LỊCH TỈNH THÁI NGUYÊN

Ai đem giăng sáng giãi trên đồi chè

Tuyển chọn những tác phẩm văn học nghệ thuật, báo chí đặc sắc
về mảnh đất, con người và văn hóa trà Thái Nguyên

NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN

Ai đem giăng sáng giãi trên đồi chè

HIỆP HỘI DU LỊCH TỈNH THÁI NGUYÊN

Ai đem giăng sáng giãi trên đồi chè

(Tuyển chọn những tác phẩm văn học nghệ thuật, báo chí đặc sắc về mảnh đất, con người và văn hóa trà Thái Nguyên)

NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN

CHỈ ĐẠO XUẤT BẢN
Ủy ban nhân dân tỉnh Thái Nguyên

TỔ CHỨC XUẤT BẢN
Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên

HỘI ĐỒNG BIÊN TẬP

NGUYỄN NGỌC SƠN
Tổng Biên tập Báo Thái Nguyên

NGUYỄN THÚY QUỲNH
Chủ tịch Hội Văn học Nghệ thuật tỉnh Thái Nguyên

LÊ NGỌC LINH
Phó Giám đốc Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch tỉnh Thái Nguyên

NGUYỄN MINH HẢI
Trưởng phòng Khoa giáo - Văn hóa, Văn nghệ
Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy Thái Nguyên

PHAN HỮU MINH
Phó Chủ tịch Hiệp hội Doanh nghiệp tỉnh Thái Nguyên

LÊ THỊ NHƯ NGUYỆT
Phó Tổng Biên tập Nhà xuất bản Đại học Thái Nguyên

PHẠM THANH XUÂN
Phó Trưởng phòng Thư ký toà soạn - Báo Thái Nguyên

TRẦN NỮ NGỌC ANH
Phó Chủ tịch Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên

NGUYỄN MINH HẰNG
Hội Văn học Nghệ thuật tỉnh Thái Nguyên

Lời giới thiệu

Ai đem giăng sáng giãi trên đồi chè.

Đó là những tâm sự của các văn nghệ sĩ, nhà báo và nhà quản lí hay chính các du khách đã từng đến với Thái Nguyên ít nhất một lần. Đó là những câu chuyện thú vị, gắn với đất và con người Thái Nguyên. Đặc biệt, những chuyện này được kể theo phong cách cá nhân và thể loại đa dạng, từ những góc nhìn khác nhau và lối suy tưởng khác nhau. Nói chung, đó là những chuyện của các tác giả rất yêu vùng đất "thủ đô gió ngàn" và rất thích hò hẹn.

Thái Nguyên là một tỉnh miền núi phía Đông Bắc của Tổ quốc, được biết đến là nơi bồi tụ, lưu giữ, lan toả những giá trị lịch sử, văn hoá và cách mạng phong phú của các dân tộc vùng Việt Bắc. Nơi đây mang trong mình những vỉa tầng lịch sử, văn hoá với nhiều địa danh, danh nhân, sự kiện, hiện tượng văn hoá đặc sắc. Từ núi rừng hùng vĩ xanh tươi phía Bắc, địa hình xứ Thái thấp dần về phía Nam với nhiều đồi núi trập trùng uốn lượn bên dòng sông Cầu, sông Công… thơ mộng soi bóng những nương chè xanh ngút ngàn. Trong đó, ấn tượng nhất vẫn là cảnh quan hùng vĩ và đẹp mắt của những đồi chè, đặc biệt khi màu trăng giãi khắp.

Là trung tâm vùng Việt Bắc, phên giậu phía Bắc kinh thành Thăng Long, nơi đây đã diễn ra nhiều sự kiện lịch sử trọng đại còn in dấu qua những di tích lịch sử. Đây cũng là địa bàn sinh

sống của hơn 40 dân tộc sống xen kẽ, trong đó có 8 dân tộc chiếm số đông: Kinh, Tày, Nùng, Sán Dìu, Cao Lan (Sán Chay), Dao, Mông, Hoa,… Mỗi dân tộc mang lại một sắc màu độc đáo, tất cả dệt lên bức hoa văn thổ cẩm rực rỡ trong vườn hoa giàu hương sắc của cộng đồng 54 dân tộc Việt Nam.

Đồng thời, cuốn sách cũng giúp hiểu được phần nào tâm hồn, tính cách con người của vùng đất "xứ trà". Đó là những con người thân thiện, cởi mở, tinh tế và đặc biệt mến khách. Họ chính là những người làm nên những đồi chè và hương vị chè, khiến du khách khó quên như nếm thử hương vị chè và cảm nhận thấy rất nhiều dư âm. Họ là ai? Các tác giả sách "Ai đem giăng sáng giãi trên đồi chè" cũng khó mà kể tường tận, chỉ kể rằng gặp người Thái Nguyên khiến ta liên tưởng đến lời nhân vật trong một bài thơ của Nguyễn Bính: "Rằng tôi nhan sắc cho người say sưa…"…

Kính mời các quý khách gần xa đến với Thái Nguyên, để cảm nhận trực tiếp và theo cách của riêng mình, những điều đã được "đọc" hay "nghe" qua những trang sách này.

Hi vọng cuốn sách sẽ mang lại những thông tin cần thiết và hữu ích, sẽ là "người bạn đồng hành" góp phần làm cho chuyến đi của du khách được trọn vẹn và đầy kỉ niệm trên mảnh đất anh hùng, giàu bản sắc văn hoá của vùng Việt Bắc.

Nhà xuất bản Đại học Thái Nguyên trân trọng giới thiệu cùng bạn đọc.

NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN

Thái Nguyên - Cội nguồn lịch sử, nơi hội tụ tinh hoa văn hóa vùng, miền

NGUYỄN HUY DŨNG
Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Thái Nguyên

Từ xưa Thái Nguyên vẫn được xem như một nét gạch nối giữa vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng và vùng đại ngàn Việt Bắc nên có vị trí chiến lược quan trọng. Chính vị trí địa lý ấy đã góp phần bồi đắp nên bề dày truyền thống cho mảnh đất này. Người dân Thái Nguyên ngay từ trước Công nguyên đã tham gia vào cuộc kháng chiến đầu tiên của dân tộc chống giặc Tần xâm lược. Mùa Xuân năm 40 sau Công nguyên, cùng với Nhân dân cả nước, Nhân dân Thái Nguyên hăng hái tham gia cuộc khởi nghĩa Hai Bà Trưng nổi dậy đánh đổ bộ máy cai trị của nhà Hán ở Giao Chỉ. Kể từ khi nhà Lý định đô ở Thăng Long, Thái Nguyên trở thành phên giậu trực tiếp che chở phía Bắc kinh thành. Trong cuộc kháng chiến chống Tống xâm lược (1075-1077), phần đất phía Nam Thái Nguyên từng là địa đầu phòng tuyến sông Cầu - nơi diễn ra những trận đánh ác liệt giữa quân dân nhà Lý với giặc Tống. Đầu thế kỷ thứ XV, giặc Minh xâm chiếm nước ta, Nhân dân Thái Nguyên lại một lòng đứng lên chống giặc. Cuối thế kỷ thứ XVIII, đất Thái Nguyên là địa bàn hoạt động thường xuyên, là hậu cứ của "Hùm Thiêng Yên

Thế" Đề Thám. Trong cuộc kháng chiến 9 năm chống Pháp, với địa thế "Tiến khả dĩ công, thoái khả dĩ thủ", Thái Nguyên được Trung ương Đảng, Bác Hồ chọn làm căn cứ địa cách mạng, xây dựng ATK với trung tâm là Định Hóa. Từ đây đã ra đời nhiều quyết định của Trung ương nhằm đẩy mạnh sự nghiệp "kháng chiến, kiến quốc". Cũng tại nơi này, Bác Hồ và Bộ Chính trị đã lãnh đạo quân và dân ta đánh thắng cuộc tiến công Thu - Đông năm 1947 của thực dân Pháp lên Việt Bắc; quyết định mở Chiến dịch Biên giới 1950; bàn kế hoạch tác chiến Đông - Xuân năm 1954 và quyết định mở Chiến dịch Điện Biên Phủ kết thúc 9 năm chống Pháp.

Với vị trí quan trọng về địa, chính trị, kinh tế qua các thời kỳ xây dựng và phát triển, Thái Nguyên trở thành một trong những trung tâm chính trị, kinh tế - văn hóa của vùng Việt Bắc. Là nơi hội tụ nền văn hóa các dân tộc miền núi phía Bắc và là cửa ngõ giao lưu kinh tế giữa vùng Trung du miền núi với vùng Đồng bằng Bắc Bộ. Thái Nguyên còn được biết đến là miền quê "nửa đồng nửa núi" với cảnh sắc thiên nhiên tươi đẹp, có không ít công trình văn hoá nghệ thuật, có những đồi chè như sóng nhạc xanh mướt mát cùng danh xưng "Đệ nhất danh Trà". Và đặc biệt Thái Nguyên còn có những con người chân tình, mộc mạc, hồn hậu, thủy chung, mến khách.

Truyền thống lịch sử và cảnh sắc tươi đẹp của Thái Nguyên khiến bao năm qua các văn nghệ sĩ, nhà báo đã viết nhiều câu chuyện riêng có về lịch sử, văn hóa của vùng đất này. Đó là câu chuyện về các bậc tiền nhân với công lao hiển hách đã góp sức để lịch sử Thái Nguyên lấp lánh trong dòng chảy của lịch sử nước nhà. Đó là câu chuyện về những miền quê yêu dấu mà mỗi tên đất, tên làng đã trở thành dấu ấn khó quên với những ai có dịp đặt chân. Đó là câu chuyện về trà, văn hóa trà nức tiếng gần xa chỉ vùng đất xứ trà thơm mới có. Những câu chuyện khiến bao người muốn khám phá, tìm hiểu, trải nghiệm đã được Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên tập hợp, biên soạn thành cuốn sách: ***Ai đem giăng sáng giãi trên đồi chè.***

Khi cầm cuốn sách trên tay, lật giở từng trang, bạn đọc sẽ được biết những điều chưa biết, sẽ mường tượng ra một Thái Nguyên bí ẩn mà thân quen, hòa nhập không hòa tan, hội tụ và tỏa sáng. Nội dung trong cuốn sách sẽ là tri thức gốc, là nền tảng để các văn nghệ sĩ tiếp tục sáng tạo lâu dài. Cuốn sách cũng góp phần nâng cao hiểu biết về thiên nhiên, truyền thống lịch sử và văn hoá dân tộc, từ đó làm tăng thêm tình yêu đất nước của người dân Thái Nguyên nói riêng, người dân Việt Nam nói chung, là sản phẩm du lịch đặc biệt của tỉnh nhà. Du lịch là cuộc hành trình mà một bên là người khởi hành với mục đích đã được xác định và một bên là những phương tiện làm thỏa mãn các nhu cầu của họ. Du lịch không chỉ nhằm phát triển kinh tế mà còn để phát triển chính trị, xã hội và môi trường. Thời gian qua, ngành Du lịch của tỉnh đã làm tương đối tốt những nhiệm vụ được giao. Mục tiêu du lịch Thái Nguyên trong tương lai cần hướng tới là du lịch văn hóa và vị nhân sinh. Để tạo dựng được nền du lịch Thái Nguyên như mục tiêu đó, chúng ta phải lấy việc phục vụ lợi ích vật chất và tinh thần của con người làm trọng tâm. Khách du lịch phải được hưởng thụ, trải nghiệm, được nghe những câu chuyện Thái Nguyên riêng có, được hòa mình vào nét văn hóa đặc sắc của những con người sinh sống trên mảnh đất này. Việc xuất bản cuốn sách chính là một trong những chuỗi công việc phục vụ mục tiêu du lịch Thái Nguyên hướng tới. Giống như trăm suối đổ về sông, trăm sông đổ về biển. Cả suối và sông cùng chảy về một hướng thì sẽ hình thành nên biển cả bao la.

Tỉnh ủy, HĐND, UBND tỉnh đánh giá cao việc Hiệp hội Du lịch tỉnh Thái Nguyên xuất bản cuốn sách này và luôn tạo điều kiện thuận lợi để ngành Du lịch hoạt động, nhằm đạt được mục đích đề ra là du lịch văn hóa và vị nhân sinh.

Như chén trà thơm mời gọi muôn phương

NGUYỄN ĐỨC HẠNH

Cỏ đồi ai nhuộm mà xanh
Áo em ai nhuộm mà anh thấy chàm

Những câu thơ đưa chúng ta về với hồn thơ của thi nhân Nguyễn Bính. Gần một thế kỷ trước, thi nhân ghé qua và neo một phần đời mình ở đất này. Núi đồi Tân Cương, Đồng Hỷ, dòng xanh sông Cầu từng in bóng dáng cô liêu của ông.

Bước chân cùng trái tim lãng tử của thi nhân đã đằm thắm giao hoà cùng Thái Nguyên. Làm sao không bâng khuâng, không bồi hồi với sơn nữ đêm trăng xứ trà thơm, đắm đuối và day dứt với hoàng hôn xứ Thái, với nương chè, khói núi, áo chàm, bến nước:

- Đèo cao cho suối ngập ngừng
Nắng thoai thoải nắng chiều lưng lửng chiều (...)
Đồi sim gian díu nương chè
Trắng phau khói núi xanh lè áo ai ...

- Hôm nay dưới bến xuôi đò
Thương nhau qua cửa tò vò nhìn nhau
Anh đi đấy, anh về đâu
Cánh buồm nâu, cánh buồm nâu, cánh buồm…

Có những bài thơ thi nhân ghi lại nơi mình đã sống và viết, như Bến Tượng, Đồng Hỷ, Thái Nguyên. Và có cả những bài thơ, câu thơ dù thi nhân không ghi địa danh nhưng người Thái Nguyên vẫn như thấy có hình bóng quê mình trong đó, thân thương như mối duyên lành giữa thi nhân và vùng đất đệ nhất danh trà.

Sáng giăng chia nửa vườn chè
Một gian nhà nhỏ đi về có nhau…

Mối duyên lành ấy là nguyên do để cuốn sách đầy thi vị này, với sự đồng ý của gia đình thi nhân, được đặt tên từ câu thơ tuyệt đẹp của ông, *ai đem giăng sáng giãi lên vườn chè.*

Người Thái Nguyên tự hào khi thấy qua thơ Nguyễn Bính cùng sáng tác của một số nhà thơ tên tuổi, Đất - Người - Trà Thái Nguyên trở thành ba hình tượng nghệ thuật trung tâm. Dòng thời gian chảy qua đó, khơi gợi nguồn cảm hứng tự hào với quá khứ, hạnh phúc với hiện tại, tin tưởng hướng tới tương lai.

Xin hãy ngồi lại cùng nhau nâng chén trà thơm nghe gió, nắng, sông nước, núi đồi kể chuyện đất và người Thái Nguyên.

Gió lùa động Phượng Hoàng xôn xao phương Bắc. Gió kể mãi chuyện Anh hùng Dương Tự Minh dẹp giặc cứu dân, bảo vệ bờ cõi non sông. Nắng dát vàng trên sóng nước hồ Ghềnh Chè ở phương Nam. Nắng bồi hồi, tự hào kể mãi về một người con của Thái Nguyên trở thành vị Hoàng Đế đầu tiên trong lịch sử Việt Nam: Lý Nam Đế.

Dạo bước bên sông Cầu, nghe dòng sông mềm như dải lụa hát khúc ca Thái Nguyên đệ nhất danh trà. Ca từ của bài hát có đoạn đầy yêu quý tự hào: Có bốn anh em nhà nọ ở ven sông Cầu, được bốn tiên nữ yêu quý, tặng cho giống chè mang từ tiên giới. Họ lập nghiệp trên bốn vùng đất của Thái Nguyên, tạo ra tứ đại danh trà thơm nức gần xa: Tân Cương - Đại Từ - Phú Lương - Đồng Hỷ. Bởi thế, người Thái Nguyên là anh em một nhà. Trà quý lâu đời trở thành "linh hồn" xứ Thái - xứ Trà thơm. Truyền thống Anh hùng và truyền thống văn hoá như đôi cánh cho chim Phượng Hoàng Thái Nguyên bay cao, bay xa. Truyền thống là "phù sa màu mỡ" để từ đó một Thái Nguyên hiện đại đang từng ngày vươn cao. Xòe bàn tay đếm ngón tay, Thái Nguyên có năm nguồn

lực mạnh mẽ như "năm sợi chỉ đỏ" nối liền quá khứ với hiện tại để đi tới tương lai: Đó là truyền thống văn hoá giàu có lâu đời; đó là vị trí địa lí và hệ thống giao thông có tính chiến lược trong vùng miền núi phía Bắc và với cả nước; là mỏ khoáng sản, khu công nghiệp Gang Thép, khu công nghiệp Sam Sung và nguồn nhân lực trẻ dồi dào; là trung tâm khoa học - giáo dục lớn thứ ba trong cả nước với Đại học Thái Nguyên, Đại học vùng có uy tín về khoa học giáo dục, nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ; là hệ thống chính trị trong sạch, vững mạnh, đoàn kết. Năm nguồn lực hợp thành sức mạnh to lớn, có sự cộng hưởng kinh tế - văn hoá giữa quá khứ với hiện tại, tạo đà thuận lợi cho Thái Nguyên đi tới tương lai.

Xuôi về Phổ Yên, Sông Công, đứng bên các khu công nghiệp sầm uất, đọc lại thơ Danh nhân Đỗ Cận và nhớ về 9 người con của Thái Nguyên đỗ Đại khoa, ra làm quan hết lòng vì dân vì nước, sẽ thấy sự giao hòa trong những sáng tác viết về Thái Nguyên của bao tên tuổi: Cao Bá Quát, Phan Thanh Giản, Ngô Thì Nhậm… Những tác phẩm ấy như tìm gọi thơ Hồ Chí Minh, thơ Tố Hữu viết ở ATK Định Hoá, rồi cùng hoá thành gió rừng lồng lộng trên Thủ đô gió ngàn. Tất cả đã tạo thành tiền đề quan trọng để văn học Thái Nguyên sau này rực sáng với những Vi Hồng, Nguyễn Khắc Trường, Nguyễn Bình Phương… Văn hoá, văn nghệ Thái Nguyên là một dòng chảy lấp lánh trong lành không bao giờ đứt đoạn, đã góp phần hình thành một Thái Nguyên giàu mạnh về kinh tế, phát triển về văn hoá với tôn chỉ "Văn hoá vị nhân sinh" mang lại sức hấp dẫn ngày càng lớn cho các nhà đầu tư trong và ngoài nước, cho du khách muôn phương.

Đi trong mùa thu quê hương, chợt thấy Thái Nguyên của chúng ta như chén trà đang tỏa hương thơm mời gọi. Trà Thái Nguyên trở thành biểu tượng cho văn hoá Thái Nguyên, cho con người Thái Nguyên: giản dị và thanh cao; đằm thắm và chung thuỷ; tình nghĩa và kiên cường. Đi trong mùa thu quê hương, bỗng nghe những đồi chè Thái Nguyên đồng ca một bài ca xanh mướt thơm ngọt ngào, đó là bài ca về ước mơ, về yêu thương, về khát vọng. Bài ca đã đi cùng năm tháng để tiếp tục hành trình hướng tới tương lai.

"Trái tim ta đập ở Thái Nguyên"

HỮU MINH

Sách Đại Nam Thực Lục, quyển 3 của Quốc sử quán Triều Nguyễn chép: "Thái Nguyên - Xứ ấy thuộc khu vực sao Dực, sao Chẩn. Tinh thứ thuộc sao Thần Vì… Nghĩa là nơi đất lành, nhân kiệt". Vị trí địa lý ấy khiến Thái Nguyên trở thành vùng đất giao thoa cả kinh tế và văn hóa giữa đồng bằng châu thổ sông Hồng và vùng Trung du miền núi phía Bắc. Có thơ thời nay trào dâng cảm xúc với nơi này:

Tôi yêu lắm những mùa thu trăng lu
Đêm sao Mai, dậy hương chè thơm ngát
Ngày mặt trời rực rỡ tới chân mây
Tâm hồn tôi đắm say
Nhịp đời sâu xao động quá!
Thái Nguyên tôi thương quá
Yêu thương quá Thái Nguyên…

Lại nhớ nhà thơ, nhà văn hóa Nguyễn Đình Thi một thời lăn lộn trên những nẻo đường Kháng chiến chống Pháp cũng đã từng thốt lên:

"Ôi Phú Minh, Cù Vân, Quảng Nạp/Trái tim ta đập ở Thái Nguyên"… Chúng ta cũng tự hào về một miền quê nửa đồng nửa núi - Thái Nguyên can trường và ân tình; bản lĩnh trong hào hoa; hội tụ với hài hòa. Căn cốt Thái Nguyên có cả đất lẫn người. Phó Giáo sư, Tiến sĩ Hán Nôm học Phạm Thuỳ Vinh giải thích về hai từ Thái Nguyên thế này: Thái nghĩa là to, là rộng lớn, mênh

mông, khoáng đạt và an lành. Nguyên là nguồn, đầu nguồn, khởi đầu… Cũng còn nhiều nghĩa nữa, nhưng phẩm chất bao trùm hai tiếng Thái Nguyên vẫn là một vùng đất lành, rộng lớn, đầu nguồn và địa linh, nhân kiệt.

Ta cùng tìm hiểu về đất

...Giáo sư Sử học Trần Quốc Vượng (1938-2005), một trong những yếu nhân của công cuộc khai quật Di chỉ khảo cổ học hang Phiêng Tung (Miệng Hổ) và Mái Đá Ngườm (Thần Sa - Võ Nhai - Thái Nguyên), kết luận đây chính nơi cư ngụ của người Việt cổ từ 70 vạn đến 7 vạn năm trước, khẳng định: "Dưới miền đất rừng là mỏ, từ ngàn xưa đã nằm trong khung cảnh chung của văn minh Đông Sơn, cái hoành tráng của những trống đồng, những mỏ đồng, sắt, thiếc, chì, vàng đã làm nên một Thái Nguyên". Còn nhà nghiên cứu lịch sử, địa chính trị Cao Văn Biên viết: Về mặt địa lý, Thái Nguyên giữ vị trí trung tâm của vùng chiến lược phía Bắc sông Hồng. Nếu quay một vòng lấy Thái Nguyên làm tâm điểm với bán kính 100km thì hầu hết các vị trí quan trọng, chiến lược đều có thể giúp Thái Nguyên. Sau lưng Thái Nguyên là vùng núi cao Bắc Kạn, Cao Bằng, Tuyên Quang, trước mặt là đồng bằng sông Mẹ phì nhiêu, vựa lúa… Thế tựa sơn, đạp thủy vô cùng vững chãi". Sách Dư địa chí của Nguyễn Trãi từ ngót 6 thế kỷ trước đã viết: "Định Hóa có bạc, đồng, chì, vàng. Vũ Nhai có vàng sa khoáng, thần sa. Đại Từ có trăn. Huyện Phổ Yên có vượn trắng. Huyện Động Hỷ có cá, ngọc châu và nhiều thứ". Sách Đại Nam nhất thống chí kể hàng loạt khoáng sản trong lòng đất cùng chè, rừng, muông thú trên đất. "Lòng đất ở đây không bàn cãi gì nữa: Vàng, bạc, kẽm, chì, than, sắt… có khi nằm ngay trên mặt đất". Sách Lịch triều Hiến chương loại chí của Phan Huy Chú viết: "Thế kỷ XV, khai mỏ ở Thái Nguyên đã phát triển. Việc chi dùng của triều đình sở dĩ được dồi dào là do ở thuế các mỏ được đầy đủ". Khoa học ngày nay đưa ra bản đồ khoáng sản toàn diện và đầy đủ hơn, thí dụ: Tỉnh có 39 điểm mỏ quặng sắt trữ lượng 50 triệu tấn, 20 điểm mỏ titan trữ lượng 20 triệu tấn; đa kim chừng 110 triệu tấn… Than thì trữ lượng chỉ sau Quảng Ninh… Trong

hơn 3.500km vuông cương vực của tỉnh, Thái Nguyên được bao bọc bởi dãy Tam Đảo phía Tây và vùng núi thấp phía Đông. Con sông Công bắt nguồn từ dãy Núi Hồng lại được nước từ 8 phụ lưu từ Tam Đảo đổ vào, được lưu giữ bởi hồ Núi Cốc, Ghềnh Chè, Vai Miếu… Dòng sông Cầu có nguồn từ dãy Phia - Biooc (Bắc Kạn), rì rầm ngày đêm cung cấp nguồn nước cho toàn bộ địa phận phía Đông Bắc Thái Nguyên rồi mới hợp lưu với sông Công ở Thuận Thành đổ vào Lục đầu Giang ra biển. Trong cương thổ "nửa đồng nửa núi" ấy có non nửa được che phủ bởi rừng; có trên 23.000ha chè (đứng đầu cả nước) và hàng trăm nghìn héc-ta cây trái. Nửa đồng là lúa, trang trại, phố thị, làng mạc, nhà máy… quần cư của triệu hai cư dân Thái Nguyên cho đến năm 2024 đã cơ bản là nông thôn mới…

Ta cùng tìm hiểu về người

Thái Nguyên có một quá khứ lịch sử, có những anh hùng hào kiệt và truyền thống yêu nước rất đỗi hào sảng. Trước Công lịch, một người dân ở làng Giá, xã Đông Cao (thành phố Phổ Yên) có công đánh giặc Ân, các vương triều sau ghi công phong là Mạnh điền đại vương. Sau Công lịch, năm 40, Hai Bà Trưng đứng lên khởi nghĩa đánh đổ bộ máy cai trị của nhà Đông Hán ở Giao Chỉ, nhân dân Thái Nguyên đã tích cực tham gia. Một nữ tù trưởng cai quản 70 động thuộc vùng Võ Nhai, Đồng Hỷ có tên Hồ Đề đã tập hợp nghĩa binh kéo về Mê Linh hợp sức, trở thành phó tướng thứ hai của Trưng Trắc, sau Trưng Nhị. Châu Giã Năng (Phổ Yên ngày nay), thời nhà Tùy, thời Lương là quê hương của Lý Bí (Lý Bôn). Năm 542, ông đánh thắng giặc Lương, xưng vua (Lý Nam Đế), định đô ở Thăng Long, đặt tên nước là Vạn Xuân. Thời Lý, nổi lên Phò mã lang Dương Tự Minh, một tù trưởng giàu mạnh, yêu nước và thương dân. Ông giúp triều đình giữ yên miền biên viễn rộng dài phía Bắc. Thời hậu Lê, thế kỷ XV, đất Văn Yên, Đại Từ nổi lên là một trung tâm thương mại sầm uất, cha con Lưu Nhân Chú tụ nghĩa dưới cờ Lê Lợi, lập nhiều công trạng, Lưu Nhân Chú được phong tới chức tể tướng, Thượng tướng quân… Thời cận đại, Thái Nguyên nổi lên như một địa danh trọng yếu…

Một sự kiện vang dội cả nước, làm rung động nước Pháp, lan tỏa ảnh hưởng tới các xứ thuộc địa đã nổ ra ở Thái Nguyên vào đêm 30 rạng sáng 31/8/1917, là cuộc Khởi nghĩa Thái Nguyên chống Pháp do Trịnh Văn Cấn, tức Đội Cấn và nhân sĩ Lương Ngọc Quyến lãnh đạo…

Trong dòng chảy lịch sử, những trang đẹp nhất, hào hùng nhất đối với Thái Nguyên chính là thời kỳ chuẩn bị cho Cách mạng Tháng Tám và hai cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ. Đó là việc xây dựng những An toàn khu, thành lập Đội Cứu quốc quân 2 vào ngày 15/9/1941; thành lập Chiến khu Nguyễn Huệ tại Đại Từ năm 1944… Địa chỉ đỏ của việc thống nhất lực lượng Cứu quốc quân và Việt Nam tuyên truyền giải phóng quân thành quân đội thống nhất có tên Việt Nam giải phóng quân, tiền thân của Quân đội nhân dân bách chiến, bách thắng ngày 15/5/1945 tại Định Biên, Định Hóa. Trang lịch sử sáng chói và là niềm tự hào của Đảng bộ và nhân dân Thái Nguyên là đóng góp xuất sắc cho thắng lợi của cuộc trường kỳ kháng chiến chống Pháp 9 năm, trong đó là bảo vệ thành công ATK tuyệt mật của cơ quan đầu não của Đảng, Chính phủ và Bác Hồ… Kết thúc các cuộc kháng chiến, Thái Nguyên có 180 điểm di tích lịch sử cách mạng và kháng chiến, nhiều điểm di tích là quan trọng và đặc biệt quan trọng của đất nước, của dân tộc. Ở đó chẳng những là chứng nhân mà còn là hành trang để Thái Nguyên phát triển trong thời hòa bình, xây dựng… Người Thái Nguyên có quyền tự hào được sống, chiến đấu và lao động ở một vùng đất luôn đi đầu, luôn đoàn kết các dân tộc anh em, luôn tạo ra các điểm nhấn cho những đổi mới và phát triển… Để Thái Nguyên sau ngót 80 năm có một diện mạo như hôm nay là công sức vun đắp của bao thế hệ, bao gồm cả thế hệ vừa hồng vừa chuyên hôm nay. Trong đó, nói đến Thái Nguyên là nói đến trung tâm công nghiệp, trung tâm đào tạo và trung tâm của chè, của du lịch lịch sử…

Sức bật nội sinh trong kỷ nguyên vươn mình.

Đại thi hào Victor Hugo từng nói: "Tương lai là tiếng vọng của quá khứ". Thái Nguyên ta có một lịch sử hào hùng, thế đi

đứng thuận lợi là căn bản. Sức bật nội sinh trong kỷ nguyên dân tộc vươn mình phía trước là đầy đặn. Như vậy, muốn phát triển nhanh, mạnh, đồng bộ kinh tế và xã hội, chúng ta làm gì? Thứ nhất, tập trung nhiều cho việc nghiên cứu xây dựng nghị quyết Đảng từ cơ sở lên tỉnh. Những ý kiến hay phải được cấp ủy, chính quyền ghi nhận, đưa vào nghị quyết để thực hiện có hiệu quả, thậm chí thành những chủ trương, quyết sách lớn của quốc kế, dân sinh. Thực tế cho thấy, việc đưa nghị quyết của các đại hội Đảng vào cuộc sống làm khá tốt. Thứ hai, đầu tư những lĩnh vực mà trong chúng ta đều thấy rất cần thiết. Công nghiệp chế tạo, điện tử cần phải tăng cường theo khả năng và tiềm năng. Cùng với đó là công nghiệp khai thác khoáng sản, luyện kim, chế tạo máy, công nghiệp gia công truyền thống. Chè phải phát triển thành một ngành sản xuất, chế biến hiện đại và khép kín. Phải xây dựng những vùng chè tập trung, sản xuất hữu cơ theo hướng công nghiệp và tự động. Từ tối ưu hóa sản xuất sẽ đa dạng hóa sản phẩm. Phải xây dựng được ngành công nghiệp văn hóa. Trong công nghiệp văn hóa thì du lịch phải trở thành lĩnh vực mũi nhọn… Vùng chè, cơ sở chế biến có hoạt động thu hút khách. Di tích lịch sử, kháng chiến, hệ thống hang động… tăng cường bổ sung các hoạt động du lịch, nghỉ dưỡng; văn hóa, văn nghệ các dân tộc cũng sẽ làm phong phú, đa sắc cho hình ảnh quê hương… Thứ ba, vươn mình trong du lịch phải có con đường và sản phẩm du lịch. Mùa xuân là mùa của du lịch tâm linh và lễ hội điểm đến phải là vùng đồng bào Tày với lễ hội Lồng tồng "Áo em thêu chỉ biếc hồng? Mùa xuân ngày hội Lồng tồng thêm vui". Hay: "Thượng Đu, Đuổm, hạ Lục đầu giang? Nếu chưa đi hội chùa Hang chưa về". Hè về là về với suối nguồn báo chí kháng chiến và nghỉ dưỡng thiên nhiên. Tiềm năng loại hình này cần phải được khai thác, đầu tư dọc sườn đông Tam Đảo, núi Hồng, hồ Núi Cốc… các khu sinh thái, làng văn hóa… Mùa Thu về với hệ thống di tích của Thủ đô kháng chiến ATK; du lịch hang động ở Linh Sơn (Đồng Hỷ), Phượng Hoàng (Võ Nhai), chùa Hang (Định Hóa)… Trong du lịch, lãnh thổ chỉ là tương đối, chúng ta nối dài đến những miền di sản của Việt Bắc thân yêu.

Vương vấn bóng dáng tiền nhân

Thái Nguyên - Quê hương của Hoàng đế Vạn Xuân

MINH ĐỖ

Các điểm di tích trên quê hương của vua Lý Nam Đế, vị vua đầu tiên trong lịch sử Việt Nam tại Tiên Phong, thành phố Phổ Yên là miền hoài cảm linh thiêng trong triệu trái tim con Lạc, cháu Hồng. Đây không chỉ là nơi sinh hoạt tâm linh mà còn là điểm đến đầy ý nghĩa trong hành trình du lịch trở về cội nguồn khi đến Thái Nguyên.

Vùng đất địa linh nhân kiệt, nơi sinh ra và lưu dấu tuổi thơ của bậc Đế vương xưa ngời ngợi muôn sắc màu vi diệu. Trên ngọn núi thế long ngự đài sen, ngôi chùa Hương Ấp cổ kính phảng phất ánh hào quang huyền bí, kì ảo. Giữa làn khói nhang trầm mặc về trời, hình bóng Tiên Đế và lời người như đang ngân vọng.

Theo các nguồn sử liệu, Lý Nam Đế sinh ngày 12 tháng 9 năm Quý Mùi (17/10/503), tên húy hồi nhỏ là Lý Bí, sách cũ còn gọi là Lý Bôn (có nghĩa là dũng cảm, nhanh nhạy) - vị vua đầu tiên của nước ta, người lập ra nước Vạn Xuân cách đây 15 thế kỷ.

Tương truyền khi 5 tuổi, Lý Bí mồ côi cha; 7 tuổi, mẹ qua đời. Lý Bí sang ở với chú ruột. Pháp Tổ thiền sư chùa Hương Ấp thấy Lý Bí có diện mạo khác thường nên xin đón về làm con nuôi cửa Phật. Từ nhỏ, Lý Bí đã tỏ ra là một cậu bé thông minh, tư chất khác người. Nhờ có văn võ song toàn, Lý Bí sớm được tôn lên làm thủ lĩnh một vùng. Bất bình với bọn quan lại đô hộ tàn ác, ông đã chiêu binh, liên kết với nhiều hào kiệt, tù trưởng giỏi khác

chống lại quan, quân đô hộ nhà Lương tại Giao Châu...

Ngày 12/01/544, Lý Bí tự xưng là Lý Nam Đế, lên ngôi, đặt niên hiệu là Thiên Đức, đặt tên nước là Vạn Xuân; thành lập triều đình với hai ban văn, võ; dựng điện Vạn Thọ làm nơi triều hội; chính thức chấm dứt ách đô hộ của ngoại bang, xác lập chủ quyền quốc gia, mở ra thời kỳ mới trong lịch sử dựng nước và giữ nước của dân tộc.

Chùa Hương Ấp tọa lạc tại ấp Thái Bình (nay là xóm Định Thành, thôn Cổ Pháp) xưa thuộc châu Giã Năng, xứ Kinh Bắc. Ngôi chùa có tường bằng đá ong, mái lợp ngói, 4 góc mái có đầu đao cong. Phần nóc của chùa đắp đôi rồng chầu mặt nguyệt. Đây là nơi thờ Phật, thờ Pháp Tổ thiền sư và vua Lý Nam Đế. Bên phải chùa có ngôi nhà 3 gian là nơi thờ Mẫu; phía dưới có ngôi nhà khánh tiết dùng để tiếp khách trong những ngày chùa có lễ hội.

Từ trên núi chùa nhìn về phía Tây, trước mặt là khu đồng rộng, tương truyền là nơi xưa kia trước khi diễn ra cuộc khởi nghĩa chống quân nhà Lương, Lý Bí đã bí mật chiêu mộ trai tráng luyện quân (nên gọi là Đồng Tráng) phía bên phải khoảng 500m theo đường chim bay là 1 núi nhỏ có tên Cao Vương (còn gọi là núi Khao Vương). Tương truyền khi lên ngôi, Lý Nam Đế về bái tạ quê nhà và khao quân. Phía trước chùa có ngòi Gạo, gò Cỗ Xôi. Trong khuôn viên chùa có giếng Ngọc (còn gọi là giếng Thần), hơn ngàn năm nay, nước bốn mùa trong mát. Tại thôn Cổ Pháp, còn có các địa danh liên quan đến sự phát tích của Vua Lý Nam Đế như gò Đống, gò Nghiên, bãi Quần Ngựa.

Tại Tiên Phong, ngoài chùa Hương Ấp là một trong những di tích gắn với thời thơ ấu của nhà Vua, còn có đền Mục thờ Lý Nam Đế; chùa Mãn Tăng - nơi lưu giữ những truyền thuyết, huyền thoại gắn với nhà Vua. Để tỏ lòng tri ân vị Hoàng Đế đầu tiên của dân tộc, hàng năm, vào các ngày: 12/9 (ngày sinh); 12/1 (ngày lên ngôi Hoàng đế); 2/5 (ngày giỗ), bà con trong vùng và tăng ni, phật tử thập phương tổ chức lễ hội để tưởng nhớ công lao to lớn của Đức Vua.

Phò mã lang Dương Tự Minh

HỒNG TÂM

Với mỗi người dân Thái Nguyên, danh tướng Dương Tự Minh là một vị Anh hùng dân tộc rất mực gần gũi, bởi tên ông đã được đặt cho nhiều con đường, trường học. Và tại Thái Nguyên cũng có nhiều công trình đình, đền thờ phụng, tưởng nhớ ông.

Dương Tự Minh còn gọi là Đức thánh Đuổm hay Cao Sơn Quý Minh, là người dân tộc Tày, quê ở Quan Triều, phủ Phú Lương, nay là phường Quan Triều (thành phố Thái Nguyên). Ông làm thủ lĩnh phủ Phú Lương xưa, gồm các châu: Thượng Nguyên, Vĩnh Thông, Quảng Nguyên, Cảm Hóa, Vạn Nhai, Tư Nông, Tuyên Hóa (thuộc tỉnh Thái Nguyên, Bắc Kạn, Cao Bằng, một phần tỉnh Lạng Sơn, Vĩnh Phúc và Hà Nội ngày nay) trong suốt 3 đời vua nhà Lý.

Dương Tự Minh mồ côi cha từ nhỏ, ở với mẹ, là người thông minh, chăm chỉ và hiếu nghĩa. Năm ông ngoài 20 tuổi, trong vùng bọn phỉ tặc hoành hành cướp phá, dân tình vô cùng khốn khổ. Dương Tự Minh đã thành lập đội dân binh, tập hợp hàng trăm trai tráng trong vùng. Đội dân binh do ông chỉ huy đã chặn được sự hung hãn của bọn phỉ tặc, làng bản trở lại yên bình.

Vào năm Đinh Mùi (1127), vua Lý Nhân Tông mời Dương Tự Minh về triều ban thưởng của cải, gả con gái là công chúa Diên Bình và tổ chức đám cưới tại kinh đô, phong cho chức Châu mục vùng thượng nguyên và trấn trị cả phủ Phú Lương rộng lớn, có

một vị trí chiến lược quan trọng. Không phụ lòng vua, ông chăm lo xây dựng phủ Phú Lương phồn thịnh, đồng thời trấn áp các bè, đảng có nguy cơ ảnh hưởng đến sự bình yên vùng biên giới.

Sử sách ghi: "Năm Đại Định thứ 5 (1144) có kẻ yêu thuật người nước Tống là Đàm Hữu Lượng trốn sang châu Tư Lang, tự xưng là Triệu tiên sinh, nói là vâng mệnh đi sứ để dụ dỗ nước An Nam. Các khe động dọc biên giới có người theo Hữu Lượng đem đồ đảng đến cướp châu Quảng Uyên. Dương Tự Minh gặp nhà vua xung phong đi dẹp giặc để giữ yên bờ cõi nước nhà. Nhà vua phong cho ông chức Đô đốc Thống binh, đích thân trao thanh "Thượng phương bảo kiếm", thống lĩnh 3 vạn binh mã cùng văn thần Nguyễn Như Mai và Lý Nghĩa Vinh đi tiên phong cự chiến".

Dương Tự Minh chia quân thành hai đạo tiến công như vũ bão và giết chết Đàm Hữu Lượng. Sau khi dẹp yên giặc, ông cho củng cố lại các vùng biên ải, ổn định tinh thần nhân dân, rồi dẫn đoàn quân về kinh đô. Nhà vua thiết triều, ban yến và tác thành Dương Tự Minh cùng công chúa Thiều Dung tài sắc vẹn toàn. Sau đó, ông được điều về kinh thành Thăng Long phò vua giúp nước.

Năm 1150, Dương Tự Minh cùng một số trung thần bày mưu để trừ khử tên quan lộng quyền Đỗ Anh Vũ. Kế hoạch thất bại, ông bị bắt đi lưu đày và sống những năm tháng cuối đời ở chân núi Đuổm (Phú Lương). Trong dân gian lưu truyền rằng, sau này khi ông trở về quê, ông cởi bỏ quần áo xuống tắm mát trong dòng sông Phú Lương để trút bỏ hết bụi trần, mặc lên mình bộ quần áo chàm xanh của người Tày rồi cưỡi ngựa bay về trời.

Từ một nhân vật lịch sử, Dương Tự Minh đã đi vào truyền thuyết, trở thành biểu tượng anh hùng chống giặc ngoại xâm, nêu cao tinh thần yêu nước, độc lập dân tộc. Đúng như tên gọi, danh tướng Dương Tự Minh đã tự toả sáng, hoá thân thành hồn cốt dân tộc và như dòng nước mát thấm sâu vào tâm thức dân gian của người dân Thái Nguyên và các vùng lân cận.

Tể tướng, Thượng tướng quân Lưu Nhân Chú - Người con ưu tú của Thái Nguyên

CHU THỊ VÂN NGỌC

Đến Thái Nguyên, du khách sẽ thấy một con đường giữa trung tâm thành phố mang tên Lưu Nhân Chú. Ông chính là một vị tướng xuất chúng của nghĩa quân Lam Sơn, là niềm tự hào của người dân Thái Nguyên.

Tể tướng, Thượng tướng quân Lưu Nhân Chú được vua ban: "Lưu Nhân Chú - tài năng như cây tùng, cây bách; chất người như ngọc phan, ngọc dư...". Đó là câu ban của vua Lê Thái Tổ (Lê Lợi) trong bài Văn chế dành cho Lưu Nhân Chú, người xã Văn Yên, huyện Đại Từ, tỉnh Thái Nguyên. Năm 1416, ông cùng cha là Lưu Trung, em rể là Phạm Cuống từ đất Văn Yên tham gia Hội thề giết giặc Minh tại Lũng Nhai (Thanh Hóa). Ông đi cùng Bình Định Vương Lê Lợi suốt cuộc khởi nghĩa Lam Sơn, lại có mặt trong Hội thề Đông Quan chấp nhận sự đầu hàng của quân nhà Minh; được phong tới chức Tể tướng.

Lưu Nhân Chú sinh cuối thế kỷ XIV, mất năm 1433. Cha ông là Lưu Trung, một thương gia giàu có, giỏi võ, trọng văn. Lưu Nhân Chú có một người em rể tên Phạm Cuống. Một người anh cùng mẹ, cũng tham gia khởi nghĩa Lam Sơn rồi làm quan nhà Lê là Trịnh Khắc Phục.

Theo sách "Đại Việt thông sử" của Lê Quý Đôn thì Lưu Nhân Chú thời trẻ làm nghề buôn bán. Năm 1416, ông cùng cha, em rể và các hào kiệt vào Lam Sơn tham dự Hội thề Lũng Nhai cùng với Lê Lợi. Những ngày đầu khởi nghĩa Lam Sơn, ông theo Lê Lợi chiến đấu ở vùng núi Chí Linh "Xông pha tên đạn, ra vào trận mạc đem hết sức ra giúp" (theo Đại Việt thông sử). Năm 1424, để phá thế bao vây của quân Minh, phát triển cuộc khởi nghĩa, theo kế sách của Nguyễn Chích, Lê Lợi chuyển hướng địa bàn chiến lược vào Nghệ An… Quân địch bại trận phải rút về thành Nghệ An cố thủ.

Lưu Nhân Chú là một trong các tướng cầm quân, chiến đấu rất tài trí và dũng mãnh. "Ông xông lên trước hãm trận, thu được toàn thắng, nổi tiếng một thời" (Đại Việt thông sử)... Năm 1425, Lê Lợi phái các tướng: Lý Triện, Lê Sát, Lưu Nhân Chú, Bùi Bị đem 2.000 quân tinh nhuệ và 3 voi chiến tiếp ứng cho Đinh Lễ, cùng đánh úp thành Tây Đô.

Tháng 9/1426, Lê Lợi quyết định đưa 3 đạo quân tiến ra Bắc theo 3 hướng. Đạo quân thứ 2 do Lưu Nhân Chú, Bùi Bị chỉ huy, tiến ra vùng Thiên Trường, Tân Hưng, Kiến Xương… Tháng 3/1427, Lưu Nhân Chú được phong chức Hành quân đô đốc tổng quản, Nhập nội đại tư mã, lĩnh 4 vệ Tiền, Hậu, Tả, Hữu, kiêm coi việc quân Tân vệ. Tháng 6 năm đó, Lê Lợi phong cho ông chức Tư không và dặn rằng: "Chức tước đã cao thì sớm hôm phải chăm chỉ, không nên trễ nải, biếng nhác, khiến uổng phí cả công lao". Nói rồi, ban cho ông một cái tán (theo Đại Việt thông sử).

Mùa Thu năm 1427, nhà Minh sai Liễu Thăng mang 10 vạn quân kéo sang giải vây cho Vương Thông. Lưu Nhân Chú được lệnh cùng Lê Sát mang 1 vạn quân, 5 thớt voi đực lên trước ải Chi Lăng đợi đánh. Ông cùng hợp mưu với Lê Sát, sai Trần Lựu giả thua để nhử Liễu Thăng ở Chi Lăng rồi tung quân mai phục ra đánh úp. Liễu Thăng, Lương Minh bị chém chết. Hai tướng Minh còn lại là Hoàng Phúc và Thôi Tụ cố mở đường tiến về Xương Giang. Lưu Nhân Chú và Lê Sát chặn đánh, giết được 2 vạn quân địch.

Sau đó, khi Phúc và Tụ kéo tới Xương Giang mới biết thành này đã bị quân Lam Sơn hạ, phải đóng quân giữa đồng không. Lê Lợi sai Lê Lý cùng Lê Văn An, Lê Khôi mang quân tới tiếp ứng cho Lưu Nhân Chú tổng tiến công quân Minh ở Xương Giang, giết và bắt sống toàn bộ quân địch.

Tướng Hoàng Phúc cũng bị bắt. Mộc Thạnh cầm một cánh quân viện binh khác, nghe tin Liễu Thăng bại trận nên bỏ chạy về. Vương Thông bị vây ngặt ở Đông Quan không còn quân cứu ứng phải xin giảng hòa để rút về nước.

Ngày 22 tháng 11 năm Đinh Mùi (10/12/1427), Lưu Nhân Chú phò Lê Lợi và 13 tướng lĩnh tham gia Hội thề Đông Quan với tướng Vương Thông nhà Minh. Vương Thông cam kết rút hết quân về nước, không dám ngoan cố chờ đợi viện binh và trên đường rút quân không được cướp bóc của nhân dân. Lưu Nhân Chú là "Người phò tá có tài, là bề tôi tận trung của nước". Lê Lợi tức Lê Thái Tổ lên ngôi vua ngày 15 tháng 4 năm Mậu Thân (tức ngày 29/4/1428), Lưu Nhân Chú được ban quốc tính (họ Lê) và được phong làm Suy trung Tán trị Hiệp mưu Dương vũ công thần, nhập nội kiểm hiệu, Bình chương quân quốc trọng sự, đứng đầu hàng võ trong triều đình, kiêm coi chính sự Nhà nước.

Dịp này, vua Lê Thái Tổ ban bài chế cho ông, có đoạn: "Trẫm nghĩ: Vua tôi một thể, chân tay giỏi thì đầu được tôn. Giúp đỡ có người, rường cột chắc thì nhà mới vững. Người là người phò tá có tài, là bề tôi tận trung của nước nên trẫm cho vinh hạnh ở ngôi Tể tướng và vẫn giữ trách nhiệm coi nắm binh quyền. Nay ban cho tờ chiếu chỉ, để nêu rõ bậc quan sang" (Đại Việt thông sử). Tháng 5/1429, Lê Thái Tổ sai khắc biển công thần, Lưu Nhân Chú được phong làm Á thượng hầu, đứng hàng thứ.

Người anh hùng, Tể tướng, Thượng tướng quân Lưu Nhân Chú và dòng họ Lưu xã Văn Yên có công lớn trong công cuộc giữ nước, đánh đuổi giặc ngoại xâm, điều hành triều chính. Trước khi theo Lê Lợi khởi nghĩa, họ Lưu ở Văn Yên đã giỏi làm kinh tế, giàu mạnh, uy tín, tiền của, lương thảo đã giúp hậu cần cho khởi nghĩa thành công. Bài học về lòng yêu nước, tự tôn dân tộc; về

phát triển giao thương, làm giàu của họ Lưu ở Văn Yên sẽ tiếp tục cho các thế hệ cháu con học tập, phát huy. Nói về công lao và tước vị, Thái Nguyên khó có người vượt qua Lưu Nhân Chú, ông là niềm tự hào của nhân dân các dân tộc tỉnh Thái Nguyên hôm nay và mai sau.

Nghìn năm sau nhớ Nguyễn Du

LÊ NHUNG

Nguyễn Du sinh năm Ất Dậu (1765), tại phường Bích Câu, thành Thăng Long (Hà Nội). Tên chữ là Tố Như, hiệu là Thanh Hiên. Năm Quý Mão (1783), 18 tuổi, Nguyễn Du ra Sơn Nam (Nam Định) dự kỳ thi Hương và đậu Tú tài. Ngay sau khi đỗ Tú tài, Nguyễn Du đã khởi đầu quan lộ với một chức quan võ ở Thái Nguyên…

Sau khi Nguyễn Nghiễm mất, Nguyễn Khản vẫn được xem là một trọng thần được chúa Trịnh Sâm quý mến. Đến khi Trịnh Sâm chết (1782) phe Trịnh Khải dựa vào đám quân Tam phủ giết Hoàng Định Bảo, hạ ngục Đặng Thị Huệ giành lại quyền hành. Mùa Thu năm 1783, Nguyễn Khản được triệu về kinh nhậm chức Tể tướng, giao lĩnh (Chỉ đạo tầm xa) trấn thủ Trấn Thái Nguyên. Nguyễn Khản lo lắng cho người em cùng cha khác mẹ là Nguyễn Du nên cho Nguyễn Du làm Chánh thủ hiệu, chỉ huy một đội quân ở Trấn Thái Nguyên.

Sau nhiều năm nghiên cứu, các nhà nghiên cứu, những người đam mê tìm hiểu về Nguyễn Du và Truyện Kiều đã hình dung về bước mở đầu này của Nguyễn Du qua Bức thư của người anh Nguyễn Khản được viết bằng chữ Nôm cho Nguyễn Du như sau: "Gửi hiền đệ Bảy! Đệ sớm về Bích Câu để lên Thái Nguyên. Huynh đã thu xếp cho đệ một chức quan nhỏ trên đó. Cũng đã đến lúc phải tuân theo lễ xuất xử rồi".

Đền Cấm, xã Yên Đổ (Phú Lương) là ngôi đền cổ, vừa mang dáng dấp ngôi nhà sàn của người dân khu vực trung du miền núi, lại vừa giống một điếm canh của người dân miền xuôi. Tục truyền đây là nơi thờ cha nuôi của Chánh thủ hiệu Thái Nguyên, Nguyễn Du. Các nhà nghiên cứu lịch sử, văn hóa cho rằng: Chính vì cửa ngõ kinh kỳ có vị trí chiến lược quan trọng nên các triều đại phong kiến Việt Nam thường cử những người tài giỏi, đỗ đạt cao về làm quan trấn trị. Chọn đưa em mình, một người có thực tài, có tâm quản lý đội quân một vùng cửa ngõ của kinh kỳ, cho thấy tầm nhìn thao lược của Nguyễn Khản, vừa trọn việc nước, vừa vẹn đạo nhà. Về việc Nguyễn Du làm Chánh thủ hiệu ở Thái Nguyên được khẳng định trong mối quan hệ với cha và anh đều là Tể tướng, thượng thư đương triều.

Qua các tư liệu nghiên cứu về cuộc đời và sự nghiệp Nguyễn Du, thì hình dung về một ông quan võ thích văn ngày ấy thích uống trà, đọc sách suy tư hơn là chỉ huy quân lính suốt ngày tập trận đánh gươm là hình dung được xem là hợp lý. Nhiều tài liệu đã viết: Ngoài giờ làm việc Nguyễn Du hay trò chuyện với những người dưới quyền, lúc đầu có người cũng tỏ ra coi thường vị tân quan còn quá trẻ, có gia đình thanh thế, sau đó họ rất quý mến ông, thường tâm sự với ông về hoàn cảnh gia đình, kể cho ông nghe về phong tục tập quán của người Tày, Nùng ở địa phương. Những buổi chiều hè, Nguyễn Du thường cưỡi ngựa đi dạo, ngắm nhìn phong cảnh núi đồi, làng bản miền sơn cước. Có lúc ông ngồi đọc thơ Ngô Thì Sĩ viết về Thái Nguyên… Có lẽ, những ngày làm quan ở Thái Nguyên đối với Nguyễn Du là những ngày ảm đạm. Song bù lại, ở Thái Nguyên ông được ngắm cảnh núi rừng và có thú vui mới là uống trà mạn. Thưởng thức một chén trà mạn Tân Cương khi buổi sớm, lúc đêm về, giúp ông có thêm cảm hứng với câu chữ. Đây cũng là thời gian Nguyễn Du suy ngẫm về thế thái nhân tình, rối ren triều chính, về thân phận con người, đặc biệt là thân phận phụ nữ từ chốn kinh kỳ đến miền thôn dã.

Thời gian Nguyễn Du gắn bó với Thái Nguyên khoảng vài ba năm, cũng là rất ngắn so với cuộc đời không dài của ông, song đó

là giai đoạn mà lịch sử đất nước có biến động lớn, gia đình, dòng họ cũng có những biệt ly, cách trở và bản thân Nguyễn Du cũng có những bước ngoặt trong sự nghiệp, trong tâm hồn. Từ một thư sinh nho nhã văn chương, tuổi còn rất trẻ, ông trở thành Chánh thủ hiệu một đội quân hùng hậu, phục vụ cho một triều chính rối ren, lòng người khó đoán. Thái Nguyên chắc hẳn sẽ là nơi để lại trong Đại Thi hào những dấu ấn khó phai.

Những cuộc đời đã hóa núi sông

CƯỜNG ANH

Nhà thơ Nguyễn Khoa Điềm từng viết "Ôi đất nước sau bốn nghìn năm đi đâu ta cũng thấy/Những cuộc đời đã hóa núi sông ta"! Người dân Thái Nguyên ai cũng tự hào vì là người dân của thành phố anh hùng với nhiều khúc tráng ca, nhiều dấu tích và sự kiện lịch sử đặc biệt suốt chiều dài đấu tranh giải phóng, giành độc lập dân tộc. Một trong những truyền thống đấu tranh bất khuất đó là Khởi nghĩa Thái Nguyên năm 1917.

Đêm 30/8/1917, cuộc khởi nghĩa Thái Nguyên với lực lượng chủ lực là quân lính người Việt trong quân đội Pháp và các tầng lớp dân chúng đã nổ ra. Ngày 31/8, quân khởi nghĩa làm chủ tỉnh lỵ Thái Nguyên, tuyên bố thành lập Việt Nam Quang Phục hội, suy cử Trịnh Văn Cấn làm Quang Phục quân Đại Đô đốc, Lương Ngọc Quyến làm quân sư.

Lần đầu tiên, lá quân kỳ 5 sao mang dòng chữ "Nam binh phục quốc" đã tung bay trên cổng thành. Nghĩa quân phát đi 2 bản hịch tuyên bố Thái Nguyên độc lập với Quốc hiệu là Đại Hùng Đế quốc. "…Ta chiêu tập những anh em có tinh thần tự do độc lập, có nhiệt tâm yêu nước thương nòi… Hôm nay, ta bắt đầu khôi phục lấy tỉnh Thái Nguyên. Lá cờ năm ngôi sao đã kéo lên phấp phới trên kỳ đài. Ta tuyên bố Thái Nguyên độc lập". (Trích tuyên ngôn thứ nhất sau khi giải phóng Thái Nguyên trong 7 ngày).

Thời gian đã qua đi và có thể che mờ nhiều lớp bụi của lịch sử. Nhưng mỗi khi đọc lại tuyên bố này, trong lòng ta chắc hẳn sẽ trỗi lên nhiều cảm xúc.

Lương Ngọc Quyến sinh năm 1885 là con trai nhà yêu nước Lương Văn Can. Năm 1900, tròn 15 tuổi, ông đã tham gia kỳ thi khoa cử phong kiến. Nhưng ông bị đánh trượt do phạm húy trong một bài phú. Tuy nhiên lần bị đánh trượt đó đã giúp Lương Ngọc Quyến có một sự thức tỉnh rất lớn. Ông nhận ra rằng học hành theo kiểu cổ thư, theo kiểu tầm chương trích cú đã lỗi thời rồi, mình phải học theo con đường tân học để tìm đường cứu nước. Kế thừa truyền thống của dân tộc và sự nghiệp của gia đình, Lương Ngọc Quyến là một trong số những người đầu tiên tham gia phong trào Đông Du từ năm 1905. Sang Nhật học và tốt nghiệp Trường Quân sự Chấn Vũ, về Trung Quốc vào học Trường Quân nhu Quảng Đông, Trường Sĩ quan Bắc Kinh, trở thành nhà quân sự tài năng, Ủy viên Quân vụ của Bộ Chấp hành Việt Nam Quang phục hội, được cử về nước hoạt động ở Nam Kỳ.

Năm 1914, bị chỉ điểm, Lương Ngọc Quyến phải quay trở lại Trung Quốc và bị mật thám Anh bắt giao cho Pháp, giải về nước năm 1915. Thực dân Pháp biết Ba Quyến là yếu nhân của Việt Nam Quang phục hội, dụ dỗ không được đã kết án tù cấm cố chung thân, giam cầm hết vào Đề lao Sơn Tây, Đề lao Phú Thọ, lại đưa về Hỏa Lò, Hà Nội.

Từ ngày 25/7/1916, thực dân Pháp đày Lương Ngọc Quyến lên Nhà lao Thái Nguyên. Ở nhà tù Thái Nguyên, vừa giam cầm, tra tấn ông, thực dân Pháp vừa làm những động tác chính trị như cho ông gặp mẹ để hy vọng thay đổi, lung lay ý chí chiến đấu của ông. Nhưng với một tấm lòng kiên trung với Tổ quốc, ý chí đó vẫn được Lương Ngọc Quyến giữ vững và ngày càng bồi đắp lên. Sau hơn một năm bị đọa đày ở Nhà lao Thái Nguyên, bại liệt nửa người, Lương Ngọc Quyến vẫn tìm mọi cách liên lạc, giác ngộ được những binh sĩ yêu nước, đứng đầu là Đội Cấn ở Trại lính khố xanh và đưa vào kế hoạch tổ chức khởi nghĩa. Sự gặp gỡ giữa Lương Ngọc Quyến và Trịnh Văn Cấn là sự gặp gỡ của hai ý chí

lớn dẫn đến khởi nghĩa Thái Nguyên...

Đội Cấn, tức Trịnh Văn cấn, tên khai sinh là Trịnh Văn Đạt, quê làng Yên Nhiên, tổng Thượng Nhung, phủ Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Yên, nay là xã Vũ Di, huyện Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Phúc. Chứng kiến cảnh đàn áp, cướp bóc của bọn thực dân, phong kiến, cảnh bần cùng của nông dân trong vùng, Trịnh Văn Đạt nhen nhóm ý định tìm đường giết giặc, cứu nước. Song, chưa tìm được cơ hội thì Trịnh Văn Đạt đã phải thay anh là Trịnh Văn Cấn đi lính tập ở Vĩnh Yên. Kể từ đây, Trịnh Văn Đạt mang tên của người anh Trịnh Văn Cấn.

Năm 1910, Trịnh Văn Cấn (số lính 71) bị điều lên đóng quân ở đồn Chợ Chu, thuộc châu Định Hoá, tỉnh Thái Nguyên. Tại đây, đã mấy lần Đội Cấn dự định chiếm đồn rồi kéo về đánh chiếm tỉnh lỵ Thái Nguyên, nhưng không thực hiện được. Chuyển về đóng ở Trại lính khố xanh Thái Nguyên, Đội Cấn tập hợp xung quanh mình những cai, đội có lòng yêu nước và một số binh lính khố xanh trong trại để mưu đồ khởi nghĩa.

Do luân phiên phải vào nhà lao Thái Nguyên canh giữ tù phạm, trong đó có những người yêu nước, đặc biệt, được tiếp xúc với nhân vật nổi tiếng của Việt Nam Quang Phục hội là Lương Ngọc Quyến, Đội Cấn đã được Lương Ngọc Quyến giác ngộ, kết nạp vào Việt Nam Quang Phục hội. Năm 1917, Đội Cấn và các đồng chí của ông ráo riết tập hợp lực lượng, chuẩn bị cho cuộc khởi nghĩa. Đêm 30, rạng sáng 31/8/1917, Cuộc khởi nghĩa Thái Nguyên bùng nổ...

Khởi nghĩa Thái Nguyên diễn ra trong vòng 6 tháng (30/8/1917 đến 11/1/1918) và dù thất bại nhưng tên tuổi của hai vị thủ lĩnh Đội Cấn và Lương Ngọc Quyến với khát vọng phục quốc vẫn in dấu son rạng rỡ trong trang sử hào hùng của dân tộc.

Bác Hồ với Việt Bắc

PHẠM NGỌC

"Nhớ chân người bước lên đèo/Người đi rừng núi trông theo bóng người", nương theo những câu thơ trong bài thơ Việt Bắc của Tố Hữu để ngược đường lên Thủ đô gió ngàn ATK Định Hóa, du khách sẽ quay về những ký ức thời gian xưa cũ, liên quan đến một con người vĩ đại - Hồ Chí Minh.

Ngược dòng thời gian để trở về với miền ký ức, vinh quang mà đong đầy đau khổ của một dân tộc mất nước. Trong bối cảnh Tổ quốc bị thực dân giày xéo, giữa đêm dài nô lệ chợt bừng sáng niềm tin được thắp lên từ Pác Bó, xã Trường Hà, huyện Hà Quảng, tỉnh Cao Bằng. Sau gần 30 năm bôn ba tìm đường cứu nước, người thanh niên yêu nước Nguyễn Ái Quốc đã lựa chọn vùng đất hiểm trở đầy núi cao, sông sâu để trở về. Hang Pác Bó trở thành nơi ở và làm việc của Người trong giai đoạn (1941-1945).

Đến tháng 5-1945, trước tình hình chính trị trong nước và thế giới có nhiều biến chuyển, Người chỉ thị: "Nay vùng giải phóng ở miền ngược đã bao gồm các tỉnh Cao Bằng, Bắc Kạn, Lạng Sơn, Tuyên Quang, Hà Giang, Thái Nguyên, đại thể nối liền nhau, nên thành lập một căn cứ lấy tên là Khu giải phóng". Khu giải phóng lấy Tân Trào, huyện Sơn Dương, tỉnh Tuyên Quang làm trung tâm.

Cách mạng Tháng Tám thành công, thực dân Pháp quay trở lại xâm lược nước ta. Trước tình hình cấp bách, Chủ tịch Hồ Chí

Minh cùng các cơ quan Trung ương Đảng trở lại căn cứ địa Việt Bắc, trực tiếp chỉ đạo cuộc kháng chiến chống thực dân Pháp. Vùng ATK Trung ương hình thành, chủ yếu nằm trên địa bàn 4 huyện: Sơn Dương, Yên Sơn (Tuyên Quang); Chợ Đồn (Bắc Kạn) và Định Hoá (Thái Nguyên).

Bên chân đồi Khau Tý, câu chuyện các cụ cao niên đã nhiều lần kể nhưng mỗi lần nghe lại vẫn bồi bồi. Hồi bấy giờ dân cư thưa vắng, khu này chỉ có mấy nóc nhà, nhưng được Bác Hồ tin tưởng, lựa chọn làm điểm dừng chân đầu tiên khi về Định Hóa. Những đứa trẻ đi chăn trâu vẫn thấy Bác Hồ cùng các chú cán bộ đi lại trên đường mòn lên, xuống đồi Khau Tý.

Vẫn còn đây cây đa cổ thụ, cây trám bùi năm nào cùng tán cây nhừ cổ kính tỏa bóng mát che chở cho mái lán bình yên. Và dưới nắng mưa cùng sự nghiệt ngã thời gian, khoảng sân nhỏ Người tập thể dục mỗi sáng vẫn còn đó với xà kép, xà đơn. Chếch sau mái lán là một vầng dâm bụt Người trồng bốn mùa đỏ màu hoa. Bao quanh khắp đồi là rừng vầu đan xen với những thân cọ xù xì cổ kính. Từng câu chuyện về Người bao giờ cũng tươi mới.

Lần lại dòng sử cách mạng, ngược Đèo De đến cây đa cổ kính, nơi Người cùng cán bộ, chiến sĩ tập luyện thể thao, đến suối Khuôn Tát đầy phiến đá lớn Người ngồi câu cá. Thiên nhiên hữu tình tạo nên cảnh vật "khó hững hờ", dẫn dụ ta thả bộ đến cuối con đường mòn, ngược thêm một đoạn dốc nhỏ, đến lán Khuôn Tát - nơi Người nhiều lần ở, làm việc từ năm 1947 đến năm 1953. Tại mái lán này, Người đã ở nhiều lần: Lần 1 từ ngày 20 đến ngày 28/11/1947; lần 2 từ 11/1 đến 7/3/1948; lần 3 từ 5/4 đến 1/5/1948 và một số lần khác trong năm 1953. Nhưng có lẽ gần gũi, thân thiện, khắc dấu ấn sâu đậm, không chỉ với "con rồng cháu tiên", mà với nhiều chính khách, cả với du khách quốc tế có cảm tình với Việt Nam đều biết đến nơi ở của Người tại đồi Tỉn Keo. Đặc biệt ở nơi này, tháng 10/1953 Người đã chủ trì hội nghị Bộ Chính trị thông qua chủ trương, kế hoạch tác chiến Đông Xuân 1953-1954 của Tổng Quân uỷ. Và ngày 6/12/1953 Bộ Chính trị, họp tại đồi Tỉn Keo đã quyết định mở chiến dịch Điện Biên Phủ…

Một mái lán đơn sơ được ví là "Chùa rách, bụt vàng" ngự giữa lưng đồi đầy cây vầu đan kín. Và dưới tán lá chở che còn có từng đường giao thông hào từ lán Người ở, làm việc luồn sâu vào rừng, bảo đảm an toàn trong những trường hợp đặc biệt.

Vẫn còn đây những Khau Tý, Tỉn Keo, Nà Lọm, Khuôn Tát, Bảo Biên, Khẩu Quắc, Đèo De, Núi Hồng… mãi khắc ghi hình ảnh của Bác cùng các đồng chí lãnh đạo Đảng, Chính phủ, Quân đội nhân dân luận bàn việc nước, ban hành quyết sách quan trọng liên quan đến vận mệnh quốc gia, đưa cuộc kháng chiến đi đến thắng lợi. Gắn bó với Thủ đô gió ngàn, từ sau ngày hòa bình lập lại (năm 1954) đến năm 1964, Người 7 lần trở lại Thái Nguyên, ân cần thăm hỏi, động viên cán bộ, nhân dân đoàn kết, ra sức phấn đấu "Làm cho Thái Nguyên trở nên một trong những tỉnh giàu có, phồn thịnh nhất ở miền Bắc".

Sâu nặng nghĩa tình với quê hương thứ hai

NHỊ HÀ

Nếu quê hương Lệ Thủy (Quảng Bình) là nơi Đại tướng Võ Nguyên Giáp sinh ra và lớn lên, thì Thái Nguyên là mảnh đất ông gắn bó nhất trong sự nghiệp cầm binh lẫy lừng của mình. Những người con của Đại tướng là Võ Hòa Bình, Võ Hạnh Phúc và Võ Điện Biên cũng đều sinh ra tại Thái Nguyên. Chính vì vậy, Đại tướng từng nhiều lần khẳng định Thái Nguyên là quê hương thứ hai của mình.

Trong suốt những năm kháng chiến chống thực dân Pháp, đồng bào Thái Nguyên đã đùm bọc, chở che, nuôi dưỡng lực lượng non trẻ của Quân đội ta, trong đó tổng chỉ huy là Đại Tướng Võ Nguyên Giáp. Đây cũng quãng thời gian có nhiều dấu ấn quan trọng trong sự nghiệp và cuộc đời hoạt động cách mạng của Đại tướng.

Có thể kể đến những mốc thời gian quan trọng, đó là: Sự kiện hợp nhất Đội Việt Nam Tuyên truyền Giải phóng quân và Cứu quốc quân thành Việt Nam Giải phóng quân (tổ chức tiền thân của Quân đội nhân dân Việt Nam) tại đình Làng Quặng, xã Định Biên (Định Hóa) vào ngày 15/5/1945. Đồng chí Võ Nguyên Giáp được cử làm Tư lệnh. Tháng 8/1945, đồng chí Võ Nguyên Giáp trực tiếp dẫn đoàn quân về giải phóng thị xã Thái Nguyên, cùng lực lượng vũ trang địa phương tiêu diệt trại lính bảo an, chiếm

dinh Tỉnh trưởng, tấn công quân Nhật tại trại lính khố xanh.

Bầu trời Thái Nguyên cuối thu như cao và xanh hơn. Lá hồng kỳ giữa quảng trường mang tên vị Đại tướng huyền thoại căng mình, ánh lên hào quang như gợi nhớ về cuộc tiến công Giải phóng thị xã Thái Nguyên của đoàn quân cách mạng ngày 20/8/1945 do Đại tướng Võ Nguyên Giáp chỉ huy. Vẫn như còn đây nét mặt gian manh của tên Tỉnh trưởng Bùi Huy Lượng khi nhận được tối hậu thư do đích thân Đại tướng thảo. Kia là nét mặt đầy lo lắng, hoang mang đến tột độ của những tên lính Nhật trong trại lính Khố xanh và tiếng loảng xoảng khi lính Bảo an giao nộp vũ khí để tìm đường sống. Chiều cùng ngày, tại cuộc mít tinh quần chúng ở sân vận động thị xã, đồng chí Võ Nguyên Giáp đã thay mặt Ủy ban Khởi nghĩa toàn quốc tuyên bố thành lập Ủy ban Nhân dân Cách mạng lâm thời tỉnh Thái Nguyên do đồng chí Lê Trung Đình làm Chủ tịch.

Dấu ấn của Đại tướng đối với Thái Nguyên còn đặc biệt thể hiện trong giai đoạn 9 năm trường kỳ của cuộc kháng chiến chống thực dân Pháp. ATK Định Hóa - Thái Nguyên được chọn là nơi đặt bản doanh của Trung ương Đảng, Bộ Tổng tham mưu, Bộ Quốc phòng, nơi Chủ tịch Hồ Chí Minh cùng các đồng chí lãnh đạo cao nhất của Đảng, Quân đội, Mặt trận Liên Việt ở và làm việc.

Đất nước hòa bình, nhiều lần Đại tướng Võ Nguyên Giáp trở lại thăm Thái Nguyên với một tình cảm sâu đậm và đặc biệt quan tâm tới đời sống của đồng bào các dân tộc trong tỉnh. Năm 1998, trong lần cuối cùng về thăm Thái Nguyên, Đại tướng đã căn dặn lãnh đạo tỉnh: Đồng bào, chiến sĩ Thái Nguyên tấm lòng rất tốt, nhưng còn nghèo. Lãnh đạo tỉnh phải suy nghĩ, tính toán làm sao để cải thiện đời sống nhân dân, xây dựng tỉnh nhà phát triển… Xuất phát từ tình cảm của quân, dân tỉnh Thái Nguyên và mong muốn hình ảnh của Đại tướng luôn sống mãi cùng với chiến khu Việt Bắc - Thủ đô gió ngàn, ngay sau khi Đại tướng về với các bậc tiền nhân, tỉnh quyết định đổi tên Quảng trường 20/8 thành Quảng trường Võ Nguyên Giáp.

Người xưa ở nơi Đệ nhất danh trà

MINH HẰNG

Tân Cương (thành phố Thái Nguyên) đã trở thành địa danh mang lại niềm tự hào chung cho người Thái Nguyên. Thế nhưng, ai là người khởi lập làng Tân Cương, ai làm cho trà Tân Cương nổi tiếng, chắc hẳn không phải ai cũng trả lời được câu hỏi đó.

Những năm 20 của thế kỷ XX, ấp di thực Tân Cương được hình thành trong địa bàn xã Y Na. Được sự giúp đỡ của quan Tuần phủ Thái Nguyên Nguyễn Đình Tuân, năm 1924, đình Tân Cương được khởi công tại xóm Nam Hưng (nay thuộc xóm Nam Đồng) và hoàn thành sau hơn một năm xây dựng. Tại buổi lễ khánh thành đình, Tuần phủ Nguyễn Đình Tuân đã tặng dân làng bức hoành phi "Đại Thắng Lợi" và câu đối có nội dung: "Thái Nguyên giàu đẹp muôn muôn thủa, Tân Cương cường thịnh vạn vạn niên". Khi đình xây xong, người dân suy tôn tiến sĩ Nguyễn Đình Tuân là thành hoàng sống.

Tiến sĩ Nguyễn Đình Tuân (hiệu là Hữu Mai), sinh ngày 12 tháng Giêng năm Đinh Mão (1867) tại làng Trâu Lỗ, tổng Mai Đình (nay là thôn Trâu Lỗ, xã Mai Đình), huyện Hiệp Hòa, tỉnh Bắc Giang. Ông đỗ cử nhân triều vua Thành Thái (1897). Sau lại đỗ đầu kỳ thi Hội tại kinh đô Huế, được vua ban Đình nguyên, đệ tam giáp đồng Tiến sĩ. Tiến sĩ Nguyễn Đình Tuân làm Án sát

kiêm Tuần phủ tỉnh Thái Nguyên từ năm 1924.

Đi liền với tên tuổi cụ Nguyễn Đình Tuân phải kể đến cụ Vũ Văn Hiệt (Đội Năm), người được cụ Tuân cử sang tỉnh Phú Thọ mang cây chè về trồng ở Tân Cương. Cụ Vũ Văn Hiệt sinh năm 1883, quê ở thôn Ngo, xã Bạch Sam, huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên. Cụ là người mang chè Tân Cương thương hiệu "Chè Cánh Hạc" đi thi và đoạt giải nhất cuộc Thi đấu xảo ở Hà Nội năm 1935, chắp cánh cho chè Tân Cương bay xa. Người Tân Cương phong cụ Vũ Văn Hiệt là cụ tổ làng chè.

Ở Tân Cương, có nhiều câu chuyện gắn với tên tuổi người xưa, như miếu Cựu Vạn ở khu vực núi Guộc. Miếu do cụ Cựu Vạn dựng lên từ hơn 100 năm trước. Chồng cụ Cựu Vạn là người có công đưa lính về chia ruộng đất cho nhân dân. Ngoài cụ Đội Năm (Vũ Văn Hiệt), mọi người còn nói đến cụ Đội Chí, cũng là người có công với làng. Hằng năm, xã Tân Cương tổ chức Lễ hội Hương sắc Trà xuân. Phần lễ là rước cây chè cổ, tham quan Không gian văn hóa Trà, trong đó có khu lưu niệm tưởng nhớ cụ Nguyễn Đình Tuân và cụ Vũ Văn Hiệt. Phần hội là một số hoạt động văn hóa thể thao, thi sao chè bằng phương pháp thủ công truyền thống, trưng bày sản phẩm của các hợp tác xã chè…

Người Tân Cương đang cố gắng kết nối quá khứ và hiện tại, đồng thời tôn vinh tiền nhân. Đó cũng là bước đi vững chắc và khôn ngoan.

Những miền quê yêu dấu

Nhìn về quá khứ để định hướng tương lai

XUÂN ANH

"Thái Nguyên ơi sao mà nhớ mà thương, yêu tha thiết những ráng chiều quê hương…", Thái Nguyên có gì mà nhớ thương dìu dặt thế? Vì mảnh đất này "Trên có núi, dưới có sông" với bao ân tình 9 năm kháng Pháp, hay bởi đất này đã gắn liền với đúc kết "chè Thái, gái Tuyên" tự bao đời…

"Cỗ máy thời gian" xin dừng chân ở cột mốc từ 7 vạn đến 1 vạn năm trước Công nguyên, Thái Nguyên đã là nơi cư trú của người Việt cổ. Và người dân Thái Nguyên ngay từ trước Công nguyên đã tham gia vào cuộc kháng chiến đầu tiên của dân tộc chống giặc nhà Tần xâm lược. Mùa xuân năm 40 sau Công nguyên, nhân dân Thái Nguyên đã hăng hái tham gia Cuộc khởi nghĩa Hai Bà Trưng đánh đổ bộ máy cai trị của nhà Hán ở Giao Chỉ.

Lịch sử kể rằng, từ khi nhà Lý định đô ở Thăng Long, Thái Nguyên trở thành phên giậu trực tiếp che chắn phía Bắc Kinh thành, trong cuộc kháng chiến chống Tống xâm lược (1075-1077), phần đất phía Nam Thái Nguyên từng là địa đầu phòng tuyến sông Cầu - nơi diễn ra những trận đánh ác liệt giữa quân dân nhà Lý với giặc Tống. Trong thế kỷ thứ XII, Dương Tự Minh, quê xã Quan Triều, phủ Phú Lương đã đưa quân đi đánh giặc xâm lược Tống ở Quảng Nguyên đem lại bình yên cho dân chúng miền biên ải. Với chính sách "nhu viễn" của thời Lý cùng tài năng và đóng

góp to lớn cho sự nghiệp đấu tranh chống ngoại xâm, Dương Tự Minh được hai vua Lý Nhân Tông và Lý Anh Tông gả hai công chúa Diên Bình và Thiều Dung, được sắc phong là Thượng đẳng thần và được nhân dân lập đền thờ ở chân núi Đuổm (Phú Lương) để đời đời tưởng nhớ.

Đầu thế kỷ thứ XV, giặc Minh xâm chiếm nước ta, nhân dân Thái Nguyên lại một lòng đứng lên chống giặc, tiêu biểu nhất là Lưu Nhân Chú. Ông là một vị tướng tài ba thao lược, từng chỉ huy nhiều trận đánh, nhiều chiến dịch, là chủ tướng trận phục kích ở ải Chi Lăng và trận tiêu diệt toàn bộ viện binh nhà Minh trên cánh đồng Cần Trạm, Xương Giang năm 1427. Và một sự kiện mãi ghi vào lịch sử của dân tộc là cuộc Khởi nghĩa do Lương Ngọc Quyến và Trịnh Văn Cấn lãnh đạo, nổ ra vào đêm 30/8/1917, trở thành một trong những sự kiện lớn có ảnh hưởng sâu sắc trên phạm vi toàn quốc.

Dòng chảy lịch sử Thái Nguyên lấp lánh nhất là thời kỳ chuẩn bị cho Cách mạng Tháng Tám và trong cuộc kháng chiến 9 năm chống thực dân Pháp. Từ năm 1939 đến trước Cách mạng Tháng Tám, Tổng Bí thư Trường Chinh, đồng chí Hoàng Quốc Việt và nhiều đồng chí Uỷ viên Trung ương Đảng, Thường vụ Xứ ủy Bắc Kỳ thường xuyên qua lại hoạt động phát triển lực lượng cách mạng ở Thái Nguyên. Vùng đất Tiên Phong (Phổ Yên), Kha Sơn (Phú Bình) được xây dựng thành ATK II của Trung ương. Tháng 9/1941, Đội Cứu quốc quân II - lực lượng tiền thân của Quân đội Nhân dân Việt Nam ra đời tại rừng Khuôn Mánh, Tràng Xá (Võ Nhai). Ngày 15/5/1945, tại Định Biên Thượng (Định Hóa), Đội Việt Nam Tuyên truyền Giải phóng quân và Cứu Quốc quân hợp nhất thành Việt Nam Giải phóng quân.

Đặc biệt nhờ địa thế "Tiến khả dĩ công, thoái khả dĩ thủ", trong 9 năm chống thực dân Pháp, Thái Nguyên được Trung ương Đảng, Bác Hồ chọn làm căn cứ địa cách mạng, xây dựng ATK với trung tâm là Định Hóa. Đây là nơi ra đời nhiều quyết định của Trung ương nhằm đẩy mạnh sự nghiệp "kháng chiến, kiến quốc". Cũng tại nơi này, Bác Hồ và Bộ Chính trị đã lãnh đạo

quân và dân ta đánh thắng cuộc tiến công Thu Đông năm 1947 của thực dân Pháp lên Việt Bắc; quyết định mở Chiến dịch Biên giới 1950; bàn kế hoạch tác chiến Đông - Xuân năm 1954 và quyết định mở Chiến dịch Điện Biên Phủ kết thúc 9 năm chống Pháp trường kỳ…

Ai đó đã nói ước mơ khác với nằm mơ, bởi nằm mơ thì tỉnh giấc sẽ tan thành hư không, còn ước mơ đẩy lên cao trào sẽ thành khát vọng. Có khát vọng thì con người mới nỗ lực để chinh phục! Khát vọng của Thái Nguyên là xây dựng tỉnh trở thành một trong những trung tâm kinh tế công nghiệp hiện đại của khu vực Trung du, miền núi phía Bắc và Vùng Thủ đô Hà Nội vào năm 2030"; là xây dựng "Thủ đô kháng chiến" năm xưa trở thành "một trong những tỉnh giàu có và phồn thịnh nhất miền Bắc nước ta" như mong muốn của Chủ tịch Hồ Chí Minh khi Người về thăm Thái Nguyên lần cuối (ngày 01/01/1964).

Tiếng vọng từ Thần Sa

HỮU MINH

Đại thi hào Victor Hugo từng nói: "Tương lai là tiếng vọng của quá khứ. Nói cách khác, không có quá khứ thì làm gì có tương lai"… Với mong muốn góp phần để nhân dân cả nước và bạn bè quốc tế hiểu thêm về đất và người Thái Nguyên, các chuyên gia của Viện Công nghệ truyền thông và Kinh tế số (iDEC) đã có một công trình nghiên cứu về Di tích khảo cổ học Thần Sa (Võ Nhai) - một trong những cái nôi của loài người với kỳ vọng phục vụ cho hoạt động du lịch nguồn cội và hang động.

Thuở hồng hoang, từ 10 vạn đến 1 vạn năm trước Công nguyên, Thái Nguyên là nơi cư trú của người Việt cổ. Khi các vua Hùng dựng nước, với vị trí địa lý thích hợp, Thái Nguyên nằm giữa cương vực của Nhà nước Văn Lang và cho đến các giai đoạn sau này vị trí phên giậu cho kinh thành Thăng Long luôn là Thái Nguyên… Nhận định trên có cơ sở chắc chắn bởi những năm 70, 80 của thế kỷ trước, Nhà nước đã công nhận Thần Sa, Võ Nhai là một trong những chiếc nôi của loài người.

Giáo sư sử học Trần Quốc Vượng (1938-2005), một trong những yếu nhân của công cuộc khai quật Di chỉ khảo cổ học hang Phiêng Tung (Miệng Hổ) và Mái Đá Ngườm (Thần Sa) từng khẳng định: "Dưới miền đất rừng là mỏ, từ ngàn xưa đã nằm trong khung cảnh chung của văn minh Đông Sơn, cái hoành

tráng của những trống đồng, những mỏ đồng, sắt, thiếc, chì, vàng đã làm nên một Thái Nguyên". Điều này có nghĩa là, từ khoảng 40.000-23.000 năm trước (thời hậu kỳ Đồ đá cũ), người Việt đã sinh sống tại đây. Cũng có nghĩa, Thái Nguyên là một trong những chiếc nôi của loài người, về niên đại còn xa xưa hơn nhiều nền văn hoá khác trên đất Việt…

Di chỉ khảo cổ học Mái Đá Ngườm, thuộc xóm Trung Sơn. Mái Đá Ngườm có hình hàm ếch, chiều ngang 60m, cao 30m, mặt nền mái đá rộng 70 mét vuông, cao hơn mặt nước sông Thần Sa mùa khô 29 mét. Ngườm nằm trọn trong dãy núi đá các-tơ bao bọc thung lũng Thần Sa và kết nối với các di chỉ: Phiêng Tung, Thắm Choong, Hạ Sơn… được xác định là nơi cư trú lâu năm của cư dân cổ… Mái Đá Ngườm có 3 tầng văn hoá, phát triển liên tục, không có ngăn cách bởi tầng vô sinh, song có thay đổi khá rõ trong tổ hợp di vật và thành phần động vật từ cuối thời kỳ Pleistocene đến đầu thời kỳ Holocene. Tầng thứ nhất có niên đại tuyệt đối cổ 40.000 đến 23.000 năm trước Công nguyên (các khai quật, hiện vật thu được và nghiên cứu vào năm 2017 cho thấy niên đại của Ngườm còn xưa tới 70.000 năm). Tầng văn hoá thứ hai có niên đại 23.000 năm trước Công Nguyên, sớm hơn các di tích Văn hoá Hoà Bình. Tầng văn hoá thứ ba có niên đại 18.000 năm trước Công nguyên. Công cụ tìm thấy tại Ngườm, hay Phiêng Tung tiêu biểu cho cả 3 tầng văn hoá, và các nhà khảo cổ học quốc tế xác định là niên đại trung - hậu kỳ đồ đá cũ. Còn môi trường sống và hoạt động kinh tế của cộng đồng cư dân cổ ở Ngườm, Phiêng Tung… dựa trên cơ sở nghiên cứu thực tiễn, các nhà khảo cổ học đã đưa ra kết luận: Dù cư trú trong hang động hay ngoài trời, cư dân Thần Sa là những người nguyên thuỷ sống nhờ săn bắt, hái lượm, hoạt động kinh tế cũng chỉ trong khuôn khổ kinh tế tích lũy ngắn hạn để duy trì sự sống.

Nói đến Thần Sa là phải nói đến nét riêng có: Những núi đá vôi dầy đặc, kỳ vĩ thuộc phần cuối của sơn hệ Bắc Sơn; những dải thung lũng hẹp dọc đôi bờ sông Thần Sa… Do là nơi thâm sơn, cùng cốc nên ngay bây giờ xã cũng chỉ có 3 dân tộc định

cư nhiều đời là Tày, Dao, Mông sinh sống. Xã có 9 xóm, bản thì ngay cái tên cũng mang đậm nét riêng: Tân Sơn, Kim Sơn, Hạ Sơn Tày, Hạ Sơn Dao, Ngọc Sơn 1, Ngọc Sơn 2, Xuyên Sơn, Tân Kim, Thượng Kim… Giai đoạn 1982 - 1984, các đoàn khảo cổ học Việt Nam đã lên đây. Khi ấy, Thần Sa còn xa ngái, hoang vu, rậm rạp, dân cư thưa thớt. Các nhà khảo cổ học đã phát hiện được một loạt các di chỉ khảo cổ có giá trị ở cả Ngườm lẫn Phiêng Tung, những công cụ mũi nhọn và công cụ nạo, công cụ gia công tương đồng Văn hóa Mút-xchi-ê thời đại trung kỳ đồ đá cũ thế giới cũng như trung kỳ đồ đá cũ Ấn độ Nevasien…

Giáo sư Trần Quốc Vượng năm 1984 cũng đã cho đăng trên tờ Bắc Thái bài "Bắc Thái - Anh là ai?" nổi tiếng. Bằng cách tự vấn, Giáo sư lần lượt lý giải về quê hương, nguồn cội, di sản và chiều sâu văn hóa. Truyền thống yêu nước, cách mạng, kháng chiến Bắc Thái vốn đã đầy đặn, thêm Thần Sa, giá trị và niềm tự hào không thể đong đếm. Khi đã rõ Anh là ai, Giáo sư Trần Quốc Vượng kêu gọi sự trân quý và bảo vệ, gìn giữ, phát huy những giá trị thiêng liêng này.

Nhân đây xin nói là: Nhiều người hỏi gọi (viết) Thần Sa hay Thần Xa? Hỏi vì người ta viện dẫn một số văn bản hành chính trước đây ghi là Thần Xa. Qua khảo cứu, bước đầu viết Sa là chuẩn. Theo sách Trung Quốc có một loại nhũ đá thường có trong hang động do đặc tính hóa, lý nên bị sét đánh. Người ta kiếm được dùng chữa các bệnh về tim rất kỳ diệu. Người ta đặt tên loại đá thần này là SA-THẦN SA (cát-rơi vãi). Lấy được từ cương vực Nhà Chu thì gọi Chu Sa, Từ vùng đất phía Nam gọi Nam Sa… Có một thời vùng này nhiều thần sa nên thành tên gọi.

Nẻo về nguồn cội báo chí chiến khu xưa

MINH NGỌC

Với việc hoàn thiện xây dựng Di tích lịch sử cấp quốc gia Trường dạy làm báo Huỳnh Thúc Kháng tại xã Tân Thái (Đại Từ) vào ngày 9/8/2024, Thái Nguyên cơ bản đã "vẽ xong" bản đồ báo chí cách mạng ra đời và phát triển trên mảnh đất này. Người ta thường nói du lịch Thái Nguyên là du lịch lịch sử thì báo chí là một điểm nhấn quan trọng, ý nghĩa và hết sức sinh động…

Câu chuyện của lớp hậu sinh hôm nay bắt đầu từ việc Đảng, Bác Hồ dù cách mạng chưa thành công hay trong cam go của các cuộc kháng chiến thì tuyên truyền qua báo chí vẫn là một ưu tiên. Với nhà báo số một Hồ Chí Minh thì tầm vóc của người sáng lập cả một nền báo chí cách mạng. Kể từ khi Bác viết bài báo đầu "Quyền của các dân tộc thuộc địa" đăng trên báo Nhân đạo ở Pháp ngày 18/6/1919 và bài báo cuối cùng "Thư trả lời Tổng thống Mỹ" đăng trên báo Nhân Dân ngày 25/8/1969 thì cả cuộc đời Bác viết 2.000 bài báo các loại, sử dụng 150 bút danh. Bác Hồ còn là người sáng lập ra 9 tờ báo và tham gia đặt tên, định hướng tôn chỉ cho nhiều tờ báo… Chuyện kể lại rằng: Đầu năm 1950, tại Định Hóa (Thái Nguyên), các đồng chí lãnh đạo quân đội xin gặp Bác trình bày: Đến lúc ấy lực lượng vũ trang có 3 tờ báo: Vệ Quốc Quân, Quân Du Kích và Tiếng Súng Reo trong khi

chưa có một tờ báo chung cho quân đội. Bác đồng ý chủ trương sáp nhập, sau khi nghe các đồng chí lãnh đạo Tổng cục Chính trị báo cáo về dự kiến tên tờ báo, Bác hỏi lại: Quân đội chúng ta từ đâu ra? Trả lời từ nhân dân. Bác góp ý luôn: Vậy thì đặt tên là Báo Quân đội nhân dân. Và, ngày 20/10/1950, tại xóm Khau Diều, xã Thanh Định (Định Hóa), Báo Quân đội nhân dân đã ra số đầu. Hay năm 1951, tại Đại hội Đảng toàn quốc lần thứ 2, thấy cần thiết có một nghị quyết cho tờ báo chính thức của Đảng, Bác gợi ý đặt tên là Báo Nhân Dân. Ngày 11/3/1951, tại xóm Khuôn Nhà, xã Quy Kỳ (Định Hóa), Báo Nhân dân trên cơ sở Báo Sự Thật trước đó đã phát hành số đầu…

Báo Việt Nam Độc Lập là tờ báo đầu tiên Bác thành lập trong nước. Lịch sử còn ghi: Sau 30 năm ra đi tìm đường cứu nước, ngày 8/1/1941, Bác Hồ về tới Pác Bó (xã Trường Hà, huyện Hà Quảng, tỉnh Cao Bằng) xây dựng căn cứ địa cách mạng. Từ ngày 10 đến ngày 19 tháng 5 năm đó, Bác tổ chức Hội nghị Trung ương Đảng lần thứ 8, hội nghị thống nhất nhiều quyết sách lớn: Thành lập Mặt trận Việt Minh, mở rộng căn cứ địa, đánh đuổi phát xít Nhật và thực dân Pháp. Hội nghị đã quyết định ra đời một tờ báo làm cơ quan tuyên truyền, cổ động cho Mặt trận Việt Minh, lấy tên theo mục tiêu của cách mạng là Việt Nam Độc lập. Lúc đầu báo Việt Nam Độc lập là của Tỉnh hội Việt Minh Cao Bằng, sau là của liên tỉnh Cao - Bắc - Lạng, sau nữa là cơ quan ngôn luận của Khu tự trị Việt Bắc: Thái - Tuyên - Hà - Cao - Bắc - Lạng. Báo Việt Nam Độc lập ngừng xuất bản vào năm 1976, cùng với việc giải thể Khu Việt Bắc, với 35 năm đóng góp cho báo chí cách mạng Việt Nam.

Như đã nói ở phần đầu bài viết, sau nửa thế kỷ lần tìm những địa chỉ đỏ của báo chí cách mạng và kháng chiến tại Việt Bắc dần dần phát lộ. Tấm bản đồ về với cội nguồn báo chí Thái Nguyên, Việt Bắc đã vẽ xong, hoàn toàn có thể phục vụ cho du lịch lịch sử, cho học tập và tri ân... Hành trình theo tấm bản đồ ấy gần như trở lại với hành trình về chiến khu năm xưa, đó là: Rời cao tốc Hà Nội - Thái Nguyên tại nút giao Thịnh Đán để về trung

tâm Khu du lịch Núi Cốc là Địa điểm nơi Trường dạy làm báo Huỳnh Thúc Kháng xưa. Bảo tàng Báo chí Việt Nam đầu tư nên khang trang và có nội dung sâu sắc. Ngoài phần giới thiệu về mái trường xưa là phần trưng bày và giới thiệu toàn cảnh về báo chí ra đời và phát triển trước cách mạng, trong kháng chiến chín năm tại Thái Nguyên - Việt Bắc. Rời địa chỉ ngược hướng Tây Bắc chừng 15km, Di tích Hội Văn nghệ, cơ sở bồi dưỡng văn nghệ sĩ và Tạp chí Văn nghệ Cứu Quốc tại xóm Chòi, xã Mỹ Yên là nơi ghi đậm dấu ấn một thời. Vẫn hành trình ấy, theo tỉnh lộ Thái Nguyên - Tuyên Quang, đến ngã ba Khuôn Ngàn rẽ phải đi Định Hóa, sau khi dâng hương tưởng nhớ Bác Hồ tại đền thờ Người trên đỉnh đèo De, là về nơi thành lập Hội Nhà báo Việt Nam ngày 21/4/1950 tại xóm Roòng Khoa; lên thăm Di tích nơi thành lập ngành Điện ảnh, Nhiếp ảnh tại Đồi Cọ - Bản Bắc ngày 15/3/1953 xã Điềm Mặc... Sang xóm Khau Diều, xã Thanh Định kề bên thăm nơi thành lập Báo Quân đội nhân dân... Theo tỉnh lộ 276, qua những địa danh gợi nhớ những nẻo đường kháng chiến: Quán Vuông, Chợ Chu, Đèo So... khách đến với xóm Khuôn Nhà, xã Quy Kỳ thăm nơi in và phát hành số báo Nhân dân đầu tiên... Vượt đèo So, sang đất Chợ Đồn (Bắc Kạn), khu vực có nhiều hang động nơi đóng quân của Đài Tiếng nói Việt Nam xưa. Hành trình tiếp tục qua hồ Ba Bể, Đèo Giàng, Đèo Gió, Tài Hồ Sìn.. thăm nơi xuất bản tờ Việt Nam Độc lập tại núi rừng Hà Quảng - Cao Bằng năm 1941...

Hành trình ấy giúp chúng ta hiểu hơn về một thời oanh liệt đã qua và những giá trị vĩnh hằng của báo chí nước nhà trong giáo dục lịch sử và hoạt động du lịch.

Thành phố bên sông Cầu

CHÍ CƯỜNG

Có miền quê nào trên đất nước Việt Nam không mang trong lòng một dòng sông. Nhạc sĩ Trương Quang Lục từng tâm sự qua bài hát "Vàm cỏ Đông" rằng: "Quê hương anh cũng có một dòng sông…". Thái Nguyên cũng có "sông Cầu nước chảy lơ thơ", sông Cầu đã đi vào nhạc, sông Cầu còn như một chứng nhân lịch sử, chứng kiến sự thăng trầm của một vùng đất mang tên thành phố Thái Nguyên.

Bên dòng sông, thành phố Thái Nguyên chưa bao giờ ngơi nghỉ, đã có bao lớp người kiên trung, bền bỉ, vượt qua gian khó để kiến tạo từ hoang sơ nên một thành phố thông minh, năng động như bây giờ. Nhiều nhà đầu tư trong và ngoài nước khi đến với Thái Nguyên đã cảm thán: Đây là một thành phố đáng để đến và để sống... Người ở thành phố này tự hào về điều đó và luôn mở rộng lòng mình với bè bạn năm châu bốn biển, thu nạp tinh hoa nhân loại để tiếp tục phát triển trên nền văn hóa truyền thống.

Sắp đặt khéo léo của tạo hóa ban tặng cho thành phố Thái Nguyên hội tụ tinh hoa trời đất. Một thành phố có núi, có sông, có cánh đồng mang nặng những mùa vàng cùng bạt ngàn nương chè tươi tốt và vườn quả lúc lỉu chín. Nưng nức đặc sản quê về phố làm quà cho thực khách. Nhưng có "2 món" làm nên tên tuổi của thành phố là chè và thép. Chè là thứ ẩm thực làm mềm môi, say lòng người. Còn gang thép - nói đúng hơn là Khu công

nghiệp luyện kim lớn nhất cả nước vào những năm đầu thập niên sáu mươi của thế kỷ trước. Khu công nghiệp Gang thép đã tạo nên một sức sống mới trên vùng đất nửa đồng, nửa núi, vẽ vào bản đồ Việt Nam một dòng tên thành phố mới bên bờ sông Cầu.

Với lợi thế về vị trí địa lý, nên kể từ thời xa xưa, qua các triều đại phong kiến, vùng đất bên sông này đã trở thành một trung tâm thương mại. Bến Tượng không chỉ là nơi cho voi chiến uống nước, mà còn là bến bờ buôn bán, giao thương. Thời kỳ bắc thuộc gần nghìn năm, Pháp thuộc gần trăm năm, 9 năm đất nước trường kỳ kháng chiến chống Pháp, 21 năm kháng chiến chống Mỹ, rồi làm nhiệm vụ quốc tế, bảo vệ biên giới phía Bắc và những năm đất nước đổi mới, hội nhập phát triển, vùng đất bên dòng sông Cầu này vẫn rực rỡ là một trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa, giáo dục lớn của tỉnh và cả nước.

Lẽ hiển nhiên từ xưa cho đến nay, vùng đất này luôn có những nhân tài nhiều phương hội tụ, góp trí - lực để cùng kiến thiết nên một thành phố căng tràn sức sống, với những tòa nhà cao tầng, trung tâm mua sắm, hạ tầng cơ sở… được đầu tư xây dựng khang trang, hiện đại, phù hợp với sự phát triển chung của các nước trong khu vực và trên thế giới. Những công trình mang kiến trúc hiện đại là minh chứng cho vóc dáng của một thành phố đầy sức sống đang tiếp tục vươn lên tầm cao mới. Ở thành phố bên sông này, ngay cả lúc khó khăn nhất, lãnh đạo thành phố đã nghĩ đến việc "trải thảm đỏ" mời gọi các nhà đầu tư để từng bước hiện thực mục tiêu phát triển một thành phố công nghiệp. Từ khóa "công nghiệp 4.0", "nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao" đã trở nên quen thuộc với mọi người.

Đời sống vật chất, tinh thần của người dân được cải thiện, nâng cao. Kết quả Chương trình xây dựng nông thôn mới từng bước phố hóa làng quê, nên thật khó phân định được đâu người thành phố, đâu người nông dân. Vì cái khoảng cách giàu - nghèo giữa nông thôn và thành thị đã xích lại rất gần. Việc "cải vũng lên đồi" được người dân làm bài bản, bảo đảm không phá vỡ quy luật tự nhiên, song tạo được cảnh quan mãn nhãn, hợp lòng người.

Không phải duy ý chí, mà các thế hệ cán bộ, nhân dân thành phố luôn biết tôn trọng lịch sử, bảo vệ tinh hoa quá khứ để tạo dựng tương lai.

Tôi nhận ra một cảm giác kỳ lạ tồn tại, nảy nở trong tâm trí con người là khi nhìn ngắm những công trình với kiến trúc hiện đại thường làm cho mỗi người nhớ về cái cũ kỹ của một thời khó nhọc, để từ đó sự sáng tạo được nảy nở. Tôi tự hỏi mình là vì sao thành phố Thái Nguyên mời gọi được nhiều nhà đầu tư trong và ngoài nước đến hợp tác phát triển? Rồi lại tự trả lời rằng: Đơn giản thôi, bởi thành phố tạo dựng mình thành "địa chỉ đỏ" trong hợp tác đầu tư. Đó là chính sách thông thoáng từ chính quyền; sự nỗ lực trong cải cách thủ tục hành chính, cải thiện môi trường đầu tư; tập trung xây dựng hạ tầng cơ sở; các cấp chính quyền luôn đồng hành cùng nhà đầu tư, kịp thời tháo gỡ những khó khăn, vướng mắc…

Tôi rong ruổi bước trên hè phố để cảm nhận một sự nhàn tản hiếm hoi, chợt nhận ra mỗi ngày, khi bình minh thức dậy gọi mặt trời, thành phố này lại như cao hơn, đẹp hơn và đang tiếp tục vươn lên tầm cao mới.

"Ghi thành câu hát giữ lại mai sau"

LÊ NGỌC

"Qua núi Cốc đem lòng thương nhau/Ghi thành câu hát giữ lại mai sau". Chưa từng biết đến hồ Núi Cốc, nhưng nghe ca từ mời gọi đến bồi hồi này trong Huyền thoại hồ Núi Cốc của nhạc sĩ Phó Đức Phương ai chẳng muốn xách ba lô một lần đến hồ Núi Cốc.

Ngược dòng thời gian về tỉnh Bắc Thái từ năm 1973, trong nỗ lực giảm nhẹ lũ hạ lưu sông Cầu và cung cấp nguồn nước tưới tiêu cho 12.000ha đất hai tỉnh Hà Bắc (Bắc Giang, Bắc Ninh) và Bắc Thái, công trình thủy lợi hồ Núi Cốc được khởi công. Do khối lượng xây đắp lớn, kênh dẫn dài, lao động thủ công là chính nên đến năm 1982 cơ bản hoàn thành. Hồ Núi Cốc được tạo nên bởi đập tràn chính bằng đất đồng chất ngăn dòng sông Công (phụ lưu của sông Cầu) tại xã Phúc Trìu - thành phố Thái Nguyên, với chiều cao nơi cao nhất 27m, chiều dài tại đỉnh 480m, dung tích nước hồ khoảng 175 triệu mét khối, độ sâu trung bình 35m, diện tích hồ 25km vuông. Kỳ diệu thay, khi nước dâng lên, 89 hòn đảo xuất hiện. Cụm từ "Hạ Long trên cạn" vì thế mà ra đời. Có hồ, có vùng tiểu khí hậu, cây cối tốt tươi, làng mạc sầm uất, chè ngon hơn, gái đẹp hơn và tiếng tăm xứ Thái vang vọng xa hơn… Nước mát đem lại trù phú, giàu có cho những làng mạc miền Kinh Bắc, làn Quan họ trở lên sâu lắng, mượt mà mời gọi…

Người ta bắt đầu khai thác tiềm năng của hồ, mở đầu bằng nuôi trồng thuỷ sản và du lịch. Du khách được tiếp cận Khu du lịch phía Bắc hồ Núi Cốc, phía Nam, trên các hòn đảo với một thiên đường vui chơi giải trí với các khu công viên Nước, công viên Khủng long, cá sấu, động Huyền Thoại Cung, động Ba Cây thông đi thuyền dạo chơi ngoạn cảnh trên mặt hồ, khám phá những hòn đảo xinh đẹp bí ẩn, ghé thăm đền Bà Chúa Thượng Ngàn linh thiêng hoặc đảo Núi Cái, đảo hoa... Việc nuôi trồng thuỷ sản trên hồ đã đem lại nguồn lợi 600-800 tấn cá mỗi năm, một nguồn lợi kinh tế đáng kể và bền vững…

Ngày 25/6/2011, Thủ tướng Chính phủ đã công bố quy hoạch vùng du lịch quốc gia hồ Núi Cốc đến năm 2020, tầm nhìn 2030, theo đó khu du lịch sinh thái có quy mô gần 200km² gồm 9 xã và một thị trấn thuộc thành phố Thái Nguyên (hơn 5.400ha) và thành phố Phổ Yên (hơn 3.400ha), huyện Đại Từ (hơn 10.000ha). Vùng du lịch này được định hướng phát triển thành phân vùng phát triển kinh tế bao gồm khu vực phát triển nông nghiệp, lâm nghiệp và thủy sản, vùng trồng chè tập trung, vùng sản xuất nông nghiệp, vùng rừng tự nhiên, rừng phòng hộ và khu vực phát triển du lịch, thương mại dịch vụ và đô thị… Thời gian cứ trôi, nhưng hình ảnh công trường tấp nập, mồ hôi và công sức của hàng vạn đồng bào từ Na Rì, Chợ Đồn, Bạch Thông, Phú Lương, Định Hoá, Đại Từ… trong 9 năm xây đắp hồ còn đọng lại đâu đó và đã được nhạc sĩ "Ghi thành câu hát".

Chuyện là, đầu những năm tám mươi của thế kỷ trước, trên làn sóng Đài Tiếng nói Việt Nam xuất hiện ca khúc mới có tên Huyền thoại ghi ở Hồ Núi Cốc (tên đầy đủ của khúc) của nhạc sĩ tài hoa Phó Đức Phương và những người thể hiện là giọng ca Thu Hiền, Thanh Hoa… Nghe những ca từ mời gọi đến bồi hồi, người con xa quê nào chẳng muốn về với quê hương. Với Huyền thoại hồ Núi Cốc, nhạc sĩ Phó Đức Phương từng kể, ông được người đứng đầu ngành văn hóa tỉnh Thái Nguyên mời và lên thăm tỉnh và đặt hàng sáng tác ca khúc về quê hương, đặc biệt là công trình hồ Núi Cốc vĩ đại vừa hoàn thành. Mặc dù đã quen sáng

tác theo đơn đặt hàng, nhưng "đề bài" của Thái Nguyên khó quá. Tuy nhiên bằng bút pháp nghệ thuật và tài năng độc đáo, nhạc sĩ Phó Đức Phương đã sử dụng tích truyện dân gian, dệt câu chuyện tình của đôi trai gái thành núi và sông để chảy mãi theo thời gian không bao giờ vơi cạn. Những ca từ: "Một người đau, nước mắt thành sông. Một người chờ, chờ hóa núi, ơi chàng trai ơi ngọn núi biếc, ơi cô gái ơi dòng sông sâu", như lời kêu gọi nam thanh nữ tú người bản xứ hãy đứng lên thực hiện khát vọng của mình. Để cho dòng sông chảy mãi, để ngọn núi thêm cao, để người Việt nơi đầu nguồn biên giới có cơm no áo ấm. Còn du khách "Qua núi Cốc đem lòng thương nhau" bởi ông đã "Ghi thành câu hát, giữ lại mai sau".

Phượng Hoàng - Điểm đến du lịch hang động

HẢI ĐĂNG

Giữa trập trùng núi đồi ngát xanh, dòng nước trong mát chảy ra từ hang động, trường tồn với thời gian chưa bao giờ ngưng nghỉ, trườn qua những phiến đá, chia thành nhiều thác nước nhỏ rồi gieo mình tung bọt trắng xóa. Theo các bậc đá tựa như bước lên đỉnh trời là những hang động tuyệt mỹ với nhiều nhũ đá tạo nên những cảnh tượng lung linh, huyền bí như chốn bồng lai. Tâm hồn bỗng nhẹ tênh, thư thái, khi gió mát lùa tóc mai, vẳng bên tai tiếng chim rừng ca hát…

Đó chỉ là vài nét chấm phá về Điểm du lịch sinh thái Phượng Hoàng, thuộc xã Phú Thượng (Võ Nhai), cách thành phố Thái Nguyên khoảng 45km đi theo Quốc lộ 1B về phía Đông Bắc. Phượng Hoàng không chỉ mời gọi du khách bốn phương tìm về bởi phong cảnh hữu tình, trời mây, non, nước hòa quyện như một bức tranh thủy mặc mà điểm du lịch sinh thái này còn hút du khách bởi truyền thuyết về một loài chim quý và đẹp mang tên Phượng Hoàng với mối tình đầy bi thương.

Truyền thuyết kể rằng, ngày xưa, trên núi có một đôi chim phượng hoàng sống với nhau rất hạnh phúc. Ngày ngày, chim bố đi kiếm mồi về để chim mẹ nằm ấp trứng. Nhưng một ngày kia, chim bố mải vui, đi theo đàn chim từ nơi khác đến mà quên đường về. Đến khi nhận ra, chim bố quay trở về thì chim mẹ đã

hóa đá. Quá ân hận, chim bố nằm trên ngọn núi đối diện chờ chim mẹ sống lại, nhưng rồi cũng hóa đá.

Hang Phượng Hoàng còn là một điểm di tích của căn cứ địa Bắc Sơn - Võ Nhai. Vào ngày 27/11/1944, Đội Cứu quốc quân gồm 75 người cùng 373 hộ dân đã lên hang Phượng Hoàng lập căn cứ chống địch. Với trận địa súng kíp, mìn lưỡi cày, bẫy đá, nỏ, giáo mác và chiến thuật đánh du kích, Đội Cứu quốc quân đã gây thiệt hại nặng một tiểu đoàn giặc Pháp và tay sai có pháo binh yểm trợ.

Hang Phượng Hoàng gồm có 3 cửa hang và 3 tầng hang động, tầng thượng là hang Dơi, tầng giữa là hang Sáng và tầng cuối là hang Tối. Hang Sáng rộng và thoáng nhất, là nơi ánh sáng ở cả ba cửa hang chính rọi vào. Hang tối là hang đẹp và huyền bí nhất với các nhũ đá trong hang có nhiều hình thù kỳ lạ khiến du khách dễ liên tưởng đến những con vật như hổ, báo, voi hay người vũ nữ...

Còn suối Mỏ Gà chảy ra từ hang đá, quanh năm trong xanh, mát lạnh, chưa bao giờ vơi cạn. Chảy đến cửa hang, nước len qua những phiến đá, phân thành thác nước nhỏ, tung bọt trắng xóa, rồi tiếp tục uốn lượn qua các ghềnh đá như dải lụa mềm mại, tạo nên cảnh quan sơn thủy hữu tình để du khách mặc sức tắm mát, chụp ảnh bên người thân, bè bạn. Càng vào sâu trong hang suối, du khách càng thấy vẻ đẹp kỳ vĩ, đắm mình trong điểm cảnh thiên nhiên tuyệt vời để tận hưởng sâm rừng, hoa núi.

Đến với thắng cảnh này bạn sẽ được được hòa mình vào thiên nhiên, hít thở bầu không khí trong lành, ngắm hoa thơm, cỏ lạ, được tắm mát, leo núi, thưởng ngoạn hang động. Sau những mệt nhoài, bạn sẽ được thưởng thức ẩm thực mang đậm bản sắc của đồng bào các dân tộc thiểu số nơi đây, như gà "chạy bộ", xôi cẩm, đậu phụ Bình Long, bánh chưng đen, ốc hang, rau bò khai, rau ngót rừng, măng nhồi thịt, nộm hoa chuối...

Nằm trong Điểm du lịch sinh thái Phượng Hoàng còn có một nơi rất đẹp và bình yên, đó là Bản Tày. Đón du khách bằng chiếc cổng chào mộc mạc, đơn sơ. Suối róc rách chảy dưới cây cầu uốn lượn. Xa xa, có cọn nước chầm chậm quay. Đâu đó vẳng nghe

tiếng giã gạo đều đều từ chiếc cối giã gạo bằng nước. Những nếp nhà sàn nằm dựa lưng bên sườn núi. Thoảng đưa trong gió là mùi thơm của cỏ cây, hoa lá, mùi khói lam chiều, khiến ta thấy bình yên đến lạ.

Ở Bản Tày có tất cả 6 nhà sàn, gồm 2 nhà sàn dịch vụ nằm ở vị trí rất đẹp có thể nhìn bao quát toàn cảnh Bản Tày, phục vụ nhu cầu ăn uống và tổ chức sự kiện của du khách. Còn lại là 4 nhà sàn lưu trú cộng đồng. Nếu muốn trải nghiệm việc ngủ nhà sàn như thế nào thì đến đây là một lựa chọn khá tuyệt vời bởi không gian gắn liền với thiên nhiên, cao ráo, thoáng mát… dễ ru hồn trong những giấc mơ đẹp.

Nét xưa Phương Độ

THANH TUYỀN

Cách trung tâm thành phố Thái Nguyên khoảng 30km về phía Đông Nam, làng Phương Độ, xã Xuân Phương, huyện Phú Bình là một trong những làng cổ còn giữ được nét văn hóa xưa của làng quê Bắc Bộ, bao gồm nếp sinh hoạt, công trình kiến trúc, lễ hội văn hóa và đời sống sản xuất.

Theo lưu truyền, người đầu tiên đến lập làng là một tướng quân dưới triều Lê, gốc Thanh Hoá, được sắc phong làm Thái Bảo Đô Đốc quận công, có công phò tá nhà Lê. Sau khi đất nước yên bình, ông đã vận động người dân của 13 dòng họ từ Thanh Hoá đến nơi đây khai khẩn đất đai. Từ đó, dần hình thành nên ngôi làng Phương Độ đông đúc, no ấm, yên vui…

Trải qua bao thăng trầm của lịch sử, làng Phương Độ vẫn còn đó hình ảnh ngôi đình cổ, nghè cổ trường tồn theo thời gian. Những nếp nhà xưa cũ, trầm mặc, những cây đa hàng trăm năm… là những nét đặc trưng tiêu biểu của làng quê Bắc Bộ. Gắn với sự hình thành và phát triển của một ngôi làng cổ chắc chắn không thể không nhắc đến cổng làng. Nhưng có lẽ chỉ ở Phương Độ, cổng làng mới trở thành nét riêng, không lẫn với bất kỳ ngôi làng cổ nào khác, bởi đặt chân tới Phương Độ là bắt gặp cây đa cổ thụ như chiếc cổng làng chào đón khách ghé thăm.

Nằm giữa làng Phương Độ là đình Phương Độ - ngôi đình cổ bề thế, quy mô lớn nhất trong số những ngôi đình còn lại đến ngày nay ở tỉnh Thái Nguyên. Đình được xây dựng vào thời Hậu Lê, khoảng năm 1511 - 1512, thờ Thành Hoàng của làng là Cao

Sơn Quý Minh đại vương, tức Dương Tự Minh. Ông là một thủ lĩnh người dân tộc Tày, có công lớn trong việc đoàn kết các dân tộc để đánh đuổi giặc ngoại xâm, giữ vững an ninh và chủ quyền biên giới của quốc gia. Có lẽ, ông là nhân vật anh hùng duy nhất trong lịch sử Việt Nam được 2 đời vua gả công chúa: Vua Lý Nhân Tông gả công chúa Diên Bình vào năm 1127; vua Lý Anh Tông gả công chúa Thiều Dung vào năm 1144.

Đình Phương Độ khi xưa được dựng ở bãi nổi sông Cầu, nhưng do lũ lụt, thiên tai nên người dân đã di chuyển đình. Đến năm 1903, người dân làng Phương Độ di chuyển đình lần thứ 3 và giữ vị trí hiện nay. Dù trải qua nhiều lần di chuyển vị trí, nhưng đình Phương Độ vẫn giữ nguyên và bảo tồn kiến trúc cổ thời Lê với mái đình được làm bằng ngói mũi, bốn góc cong vút ẩn hiện dưới tán cây đa cổ thụ.

Trong đình Phương Độ hiện vẫn còn lưu giữ nhiều hiện vật có giá trị như: 1 sắc phong và 2 bức đại tự thờ Dương Tự Minh thời vua Khải Định; bàn hương án của cuối thời Lê đầu thời Nguyễn; bát hương sành cổ (thời Lê); hai cây nến đồng thời Lê… Ngoài ra, trong đình còn những câu đối, các bức tranh bằng gỗ lim, bộ bát bửu,… không biết đã có từ bao giờ.

Theo các cụ cao niên trong làng, hằng năm, ở đình Phương Độ diễn ra 3 dịp lễ lớn: Thượng nguyên, Cầu mát và Đại lệ (hay còn gọi "lệ làng"). Trong đó, "lệ làng" là dịp lễ lớn nhất trong năm, tổ chức từ ngày 9 đến 11 tháng 10 (âm lịch) để tạ ơn Thành Hoàng làng đã phù hộ mùa màng bội thu và dâng lễ vật được chế biến từ sản vật địa phương để báo ân với Ngài.

Những nghi lễ trong lễ hội vẫn được người dân làng Phương Độ tổ chức theo đúng phong tục tập quán xưa của các cụ để lại, từ việc tế lễ, rước kiệu, hội thi bánh chưng, bánh giầy… Trải qua bao thăng trầm của lịch sử, dù ngày nay đã có nhiều đổi thay, con người làng Phương Độ vẫn cố gắng bảo tồn những nét đặc trưng của làng quê. Đồng thời giữ gìn đạo đức, truyền thống uống nước nhớ nguồn, lòng biết ơn tổ tiên... đã gây dựng nên mảnh đất và con người nơi đây.

Yêu quê hương qua mỗi bước đi

HẰNG MINH

Tôi có thú vui đặc biệt, đó là một mình một xe nhẩn nha với những chuyến đi. Cứ ngắm nghía, chiêm nghiệm và so sánh để thấy bước chân thời gian đã in dấu trên mảnh đất quê hương như thế nào.

Trở lại những nơi mình từng qua, từng yêu mến, từng lưu nhiều kỷ niệm, tôi bồi hồi như gặp cố nhân. Một trong những nơi như thế, phải kể đến huyện Phú Bình. Nhiều năm trước, "đặc sản" của Phú Bình là con đường liên tỉnh đất đỏ bụi mù khi trời nắng và lầy lội bẩn thỉu khi trời mưa. Nói đến Phú Bình người ta nhắc đến "lúa, lang, lạc, lợn" - những sản phẩm chính của vùng đất thuần nông này.

Về Phú Bình bây giờ, bày mâm cơm đãi khách, chủ nhà tự hào khoe: Đâu chỉ "lúa, lang, lạc, lợn", tất cả các món trên mâm đều nằm trong "bản đồ" ẩm thực nổi tiếng không chỉ trong tỉnh. Này nham trám Hà Châu cuốn lá nhội chấm tương Úc Kỳ; này xôi nấu từ nếp cái Thầu Dầu, này gà đồi, bánh tẻ, này gạo J2, rượu ngâm cao ngựa bạch Dương Thành… mọi thứ đều từ đồng đất Phú Bình mà nổi danh toàn quốc.

Ngày trước đến Phú Bình, tôi rất thích đứng ngắm những cây cầu cong như nửa vầng trăng lơ lửng bắc qua sông Đào. Cầu có tuổi đời trăm năm, do người Pháp xây dựng cho những cánh

thuyền buồm có thể "chui" qua. Nay người Phú Bình thêm vô vàn cầu mới qua sông Đào. Riêng nay có cây cầu đặc biệt vượt sông Cầu, nối hai bờ vui Xuân Phương và Nga My, nằm trên con đường Vành đai 5 huyết mạch. Con đường do Chính phủ đầu tư có 29km chạy qua địa phận Thái Nguyên, điểm đầu là Quốc lộ 37 thuộc thị trấn Hương Sơn (Phú Bình), vượt sông Cầu vào đại lộ Đông Tây - Khu tổ hợp Yên Bình (thành phố Phổ Yên). Nhiều dự tính về trường học, khu dân cư, siêu thị, nhà hàng đã hình thành bên con đường mới.

Trò chuyện với người dân Phú Bình, tôi nghe họ nói nhiều nhất về nông thôn mới. Đó không là khái niệm mơ hồ, mà hiển hiện bằng con đường bê tông rộng rãi hai bên hoa nở rực rỡ; là sản phẩm nông nghiệp OCOP bày bán trong siêu thị khiến nhà nông trở thành nhà đầu tư; là khái niệm sàn giao dịch thương mại điện tử; chuyển đổi số, quét mã QR và thu nhập tăng lên cho mỗi người.

Nếu đến Phổ Yên vào ban ngày là có bộ ảnh "sống ảo" cùng những biểu tượng kiến trúc nổi tiếng nhất thế giới (thu nhỏ) như: Đền thờ Taj Mahal (Ấn Độ), Cầu tháp London (Anh), Cung điện Mùa đông (Nga), tháp Ep-phen (Pháp)… thì Phổ Yên về đêm lộng lẫy với Công viên nhạc nước (Quảng trường Vạn Xuân), thảm ánh sáng lộng lẫy ở phố đi bộ và các shop thời trang rực rỡ ánh đèn.

Từ Đông Cao, tôi theo đê Chã về làng nghề dâu tằm tơ Phú Cốc (xã Tân Phú). Chục năm trước, tôi đã ở đây nghe chuyện chăn tằm nuôi kén, chuyện trồng dâu trên bãi soi màu mỡ ven sông Cầu này. Phú Cốc hôm nay vừa quen vừa lạ bởi nghề tằm tơ hầu như đã lùi vào kỷ niệm. Con em Phú Cốc đa phần đi làm ăn xa hoặc trở thành công nhân các nhà máy, công ty ngay tại thành phố Phổ Yên. Cổng làng xinh đẹp với hai hàng cau thẳng tắp. Ô tô vào ra tấp nập chứng tỏ đời sống của bà con đã khác xưa nhiều.

Rời vùng đất "cực Nam", tôi mang niềm háo hức lên "cực Bắc". Xã Yên Đổ (Phú Lương) xưa là nơi tôi thường lui tới. Những mảng đồi ngan ngát mùi hoa keo và ngập tràn màu xanh

của cây, con đường đất gập gồ len lỏi và những mái nhà lợp lá cọ lúp xúp hai bên là hình ảnh khó quên với tôi. Yên Đổ lạ lẫm quá với đường nhựa to rộng, phẳng lì. Những ngã ba ngã tư hàng quán đông vui. Con đường thênh thang cứ thế dẫn tôi lên Phủ Lý. Vẫn sắc xanh phủ rợp, đường to rộng chạy giữa các thửa ruộng đang kỳ nghỉ ngơi nhàn hạ.

Trong hành trình nhẩn nha chiêm nghiệm, tôi chứng kiến người dân xóm Nam Sơn, xã Linh Sơn (thành phố Thái Nguyên) chuyển dịch kinh tế từ nông nghiệp sang thương mại khi con đường Động Lực chạy qua cửa. Tôi chứng kiến nhiều bác nông dân cao tuổi tự tin livestream bán hàng, giao dịch "không tiền mặt"; chứng kiến sự "lên ngôi" của các sản phẩm OCOP, VietGAP, hữu cơ trong cuộc sống hàng ngày của mỗi người. Thật hạnh phúc biết bao khi nhìn lại chặng đường đã qua, mỗi bước tôi đi đều gặp một niềm vui...

Thái Nguyên - Miền đất lành

HIỀN HÒA

Tôi là người Hải Dương, những năm 70, 80 của thế kỉ XX, hàng xóm kế bên nhà ông bà ngoại tôi là nhà anh Đỗ Trọng Hiệp. Học hết cấp 3, anh Hiệp đi bộ đội, rồi đi xuất khẩu lao động ở Tây Đức. Khi về nước, anh phải lòng chị Hằng, một cô gái Thái Nguyên xinh đẹp, họ nên duyên vợ chồng và chọn thành phố Thái Nguyên là nơi gây dựng cơ nghiệp, lập nên một chuỗi nhà hàng khách sạn, góp phần cho sự phát triển hưng thịnh của ngành Du lịch Thái Nguyên. Có lần về quê, anh bảo: Anh đã phải lòng mảnh đất Thái Nguyên nồng hậu, với anh, Thái Nguyên thực sự đã trở thành quê hương thứ hai".

Trong một chuyến đi du lịch Thái Nguyên, đoàn của chúng tôi dừng chân tại khách sạn 3 sao của anh (khách sạn 3 sao đầu tiên của tỉnh Thái Nguyên) giữa lòng thành phố, và tôi chợt hiểu vì sao anh phải lòng mảnh đất này. Đêm, đứng từ trên tầng cao nhất của khách sạn mà ngắm nhìn toàn cảnh, mới thấy hết sức sống và sự phồn hoa của thành phố thép. Ánh đèn điện từ hàng trăm, hàng ngàn tòa nhà cao tầng đã thắp sáng màn đêm, khiến cho thành phố miền đồi núi trung du lung linh, huyền diệu. Sáng thức giấc, đứng trên nóc khách sạn ngắm nhìn, thành phố hiện lên trong dáng vẻ thơ mộng. Từng dãy núi trập trùng như lưng một con rồng xanh khổng lồ ôm quanh. Nơi đó, ngút ngàn đồi chè xanh ngan ngát, nõn nà màu lục biếc. Những mái ngói đỏ tươi san

sát dưới thung lũng. Những tòa nhà cao tầng sơn đủ màu như sắp chạm mây trời. Từ phía đông, một vệt mây hồng ló rạng, ông mặt trời nhẹ nhàng, tinh nghịch thò ra vầng trán, đôi mắt, rồi bất ngờ nhoẻn miệng tươi cười và hất tung cái chăn vàng óng ả, đầy ánh sáng xuống muôn nơi. Cả thành phố bừng lên một ngày mới đầy âm thanh và màu sắc.

Sau bữa sáng điểm tâm nhẹ nhàng, chúng tôi bắt đầu hành trình khám phá, thưởng ngoạn vẻ đẹp của Thái Nguyên. Qua lời của người hướng dẫn viên, cả đoàn hiểu rõ hơn về lịch sử hào hùng của đất thép. Nơi đây là quê hương của vua Lý Nam Đế tức Lý Bí (vị hoàng đế đầu tiên của đất nước ta); là cái nôi của cách mạng Việt Nam, nơi ra đời các tổ chức vũ trang: Cứu quốc quân II, Giải phóng quân…; là nơi Bác Hồ đã phong quân hàm Đại tướng cho đồng chí Võ Nguyên Giáp, vị Tổng tư lệnh huyền thoại, đáng kính của quân đội ta. Thái Nguyên được trìu mến gọi là "Thủ đô gió ngàn" bởi nơi đây là trung tâm của chiến khu Việt Bắc. Ở đó, Chủ tịch Hồ Chí Minh và Trung ương Đảng đã sống và làm việc suốt những năm kháng chiến chống thực dân Pháp, đề ra những quyết sách quan trọng, cùng bộ đội và nhân dân cả nước đánh đuổi giặc Pháp xâm lược, làm nên một chiến thắng Điện Biên Phủ "lừng lẫy năm châu, chấn động địa cầu".

Ôn lại những sự kiện lịch sử trọng đại, trái tim tôi bồi hồi xúc động, thấy Thái Nguyên thật xứng với tên gọi "Mảnh đất của cội nguồn, mảnh đất lịch sử anh hùng". Tôi chợt nghĩ đến bài thơ "Cảnh rừng Việt Bắc" của Bác Hồ, được Người viết lúc còn nằm gai nếm mật ở chiến khu: "Cảnh rừng Việt Bắc thật là hay/ Vượn hót, chim kêu suốt cả ngày/ Khách đến thì mời ngô nếp nướng/ Săn về thường chén thịt rừng quay/ Non xanh nước biếc tha hồ dạo/ Rượu ngọt chè tươi mặc sức say/ Kháng chiến thành công ta trở lại/ Trăng xưa, hạc cũ với xuân này". Tôi chợt hiểu Việt Bắc đã có nhiều kỷ niệm đẹp, nhiều ân tình với Bác. Bài thơ không chỉ là niềm lạc quan vượt lên gian khổ, không chỉ là lời ước hẹn thủy chung, tình nghĩa mà còn là những lời ngợi ca vẻ đẹp nên thơ, giàu có của vùng đất địa linh nhân kiệt này.

Khi đất nước được thống nhất, Bắc Nam sum họp một nhà, người dân Thái Nguyên đã biết đánh thức tiềm năng của vùng đồi núi trung du để làm giàu, làm đẹp cho gia đình, cho quê hương. Nơi đây có Nhà máy Gang thép Thái Nguyên, có đặc sản trà xanh nổi danh với những từ ngữ không thể đẹp hơn: "Đệ nhất danh trà", "Trà Thái, gái Tuyên"; có nhiều di tích lịch sử oai hùng và nhiều danh lam thắng cảnh nổi tiếng. Đến Thái Nguyên, được thăm An toàn khu năm xưa; ngắm nhìn đồi chè Tân Cương xanh mướt; du ngoạn trên con thuyền nhỏ thơ mộng trên hồ Núi Cốc; thưởng thức các món ăn thơm ngon và nhâm nhi chén trà đậm đà hương vị của vùng đất này trong sự đón tiếp nồng hậu của người Thái Nguyên, tôi thấy lòng mình thật mãn nguyện, đủ đầy. Chúng tôi chia tay Thái Nguyên vào một sáng mùa hè đẹp. Trên đường về, trong tôi vẫn văng vẳng câu nói của anh Hiệp: "Đất nước mình rộng dài và tươi đẹp, dù ở bất cứ nơi đâu, chỉ cần có lý do để gắn bó, thì nơi đó cũng là quê hương". Tôi chợt nhớ đến câu tục ngữ "Đất lành chim đậu", Thái Nguyên đúng là miền đất lành đã và đang nuôi dưỡng những con người giàu ý chí, khát vọng vươn lên.

Xứ Thái quê tôi

ĐÀO VÂN VIỆT

Tôi là người Thái Nguyên. Nói thế có lẽ khá vô duyên đấy nhỉ, vì tôi sinh ra, lớn lên và sinh sống ở Hà Nội. Vậy mà thỉnh thoảng đi đâu đó, có một sự vô thức nào đó, tôi thường nói mình là người Thái Nguyên. Nhưng dù thế nào đi nữa, thì tôi vẫn có nguyên cớ cho cái tội "nhận vơ" đó.

Nhà tôi nằm cách đường tàu Hà Nội - Thái Nguyên không xa lắm, mỗi khi tàu chạy qua đều kéo những hồi còi dài inh ỏi. Tiếng còi hú như lên tận trời xanh, như một niềm hân hoan. Người dân quê tôi gọi đó là "Tàu Thái". Đấy là nghe người lớn nói thì biết thế thôi, chứ tôi cũng chẳng biết "Tàu Thái" nghĩa là ra làm sao. Nghe có vẻ như đến từ một xứ sở xa xôi, một miền đất xa lắc xa lơ nào đấy, với rất nhiều điều mới lạ mà tôi chưa thấy bao giờ.

Ngoài những chuyến tàu hàng, mỗi ngày có hai chuyến tàu khách ngược xuôi. Buổi sáng tàu từ Thái Nguyên về Hà Nội, gọi là "tàu xuôi". Buổi chiều, từ Hà Nội lên Thái Nguyên, gọi là "tàu ngược". Cũng rất tình cờ, như trời sắp đặt, khi tàu ngược, tàu xuôi, chạy qua khu chúng tôi thì đều là lúc nửa buổi. Đó là thời điểm, tôi biết mình phải hái rau và chuẩn bị nhiều thứ nữa để nấu cơm cho gia đình. Tiếng còi hú dài như một hiệu lệnh "này thằng nhóc kia, chuẩn bị nấu cơm đi". Và đôi khi để cho chắc chắn, trước khi đi đâu, thỉnh thoảng người lớn lại nhắc nhở thêm "để ý còi tàu mà nấu cơm nhé". Giờ giấc, yên tâm đã có còi "Tàu Thái"

báo rồi. Đồng hồ có thể "chết" vì quên không lên dây cót, chứ tàu thì đố có hôm nào quên không chạy.

Tiếng còi "Tàu Thái" đã trở thành một phần nào đó trong cuộc sống mỗi ngày của chúng tôi. Nó như ngôi trường phải có tiếng trống, như những anh lính quen nghe tiếng kẻng trong doanh trại, hay người dân quê quen nghe tiếng gà gáy gọi bình minh vang khắp bản làng.

Lớn lên, tôi biết đến những vần thơ tuyệt vời của Tố Hữu về "rừng xanh hoa chuối đỏ tươi", về rừng cọ, rừng nứa, rừng mai của núi rừng Việt Bắc, mà đặc biệt là "Thái Nguyên - Thủ đô gió ngàn". Nơi ấy Bác Hồ, Đại tướng Võ Nguyên Giáp cùng bao chiến sĩ, đồng bào đã cùng chia nhau từng củ sắn lùi và hơi ấm của chăn sui, với bao nghĩa bao tình, để trường kỳ kháng chiến.

Rồi cơ duyên cũng đưa tôi đến với Thái Nguyên và gắn bó một thời gian khá dài với đồng bào dân tộc, với mái nhà sàn và sắc chàm xứ Thái. Chính tại nơi ấy, tôi say ngắm rừng cọ xanh lá xòe như tia nắng; rừng nứa, rừng mai xanh ngát núi đồi, hoa chuối đỏ tươi như ngọn đuốc hồng thắp lửa giữa rừng xanh; có bóng áo chàm thấp thoáng và mái nhà sàn tỏa khói lam chiều. Những hình ảnh thật bình dị mà lãng mạn biết bao.

Theo những vần thơ ân tình cách mạng, theo những câu chuyện trong trang sách ấu thơ, tôi đã tìm đến với những di tích khắp vùng chiến khu cách mạng ATK Định Hóa, để cảm nhận, ngẫm nghĩ và chiêm nghiệm về một thời gian lao và thật hào hùng với biết bao ân tình. Khi đứng trên đồi Khau Tý, nơi có chiếc lán nhỏ Bác Hồ đã từng sống, tôi đã lặng im một mình, để lắng nghe tiếng suối chảy xa xa giữa những vạt lúa dưới chân đồi, để cố hình dung ra tâm trạng của Bác Hồ giữa đêm khuya đầy ánh trăng rọi vào bóng cây rừng, mà tức cảnh thành thơ: "Tiếng suối trong như tiếng hát xa/ Trăng lồng cổ thụ bóng lồng hoa". Tôi nhớ về câu chuyện "Ông Ké" ngày xưa, để đến với dòng suối Khuôn Tát, nơi năm xưa Bác Hồ vẫn thường ra suối tắm giặt, và tắm mát cho những em bé, hiền từ và phúc hậu như bất cứ ông ké tốt bụng nào của bản làng dân tộc đất này. Phút giây thiêng liêng

ấy giữa suối ngàn xứ Thái, tôi có cảm giác như những phiến đá đang in dấu vần thơ của Bác, và tiếng suối kia đang hát ngàn lời ca dâng Người.

Thái Nguyên với tôi không phải là một tỉnh. Đó là một xứ sở. Xứ sở của một miền ký ức ấu thơ. Xứ sở của đồi nương và những cánh rừng hoa chuối đỏ lửa. Xứ sở của chiến khu cách mạng với những trang sử hào hùng, nuôi nấng tinh thần cách mạng, tình yêu quê hương, đất nước.

Cuộc sống rồi sẽ có nhiều đổi thay với bao biến thiên theo dòng chảy của thời gian. Nhưng dù có đổi thay thế nào, tôi vẫn mong Thái Nguyên mãi giữ lại những biểu tượng đẹp đẽ, đã ăn sâu vào ký ức và tâm hồn con người. Thái Nguyên ơi, hãy giữ mãi nhé, sự nồng hậu ân tình cách mạng của thủ đô kháng chiến, của chiến khu anh hùng một thuở! Thái Nguyên ơi, hãy giữ lấy rừng cọ đồi chè đã đi vào lời thơ, câu hát; giữ lấy những mái nhà sàn nơi bản làng dân tộc, và tìm lại cho ta bóng áo chàm thấp thoáng thủa nào, để lòng người mãi nhớ, mãi yêu về miền xứ Thái gió ngàn.

Tương tư bản khói

TRƯƠNG QUÝ

Một thập niên gần đây, những khung cảnh sơn cước cũng bản làng Việt Nam giữ hình ảnh truyền thống dường như "đắt khách" trên các trang thông tin du lịch thế giới. Sự ngạc nhiên đến từ chính người Việt: Quê hương mình lại có thể nên thơ và "đẳng cấp" thế sao? Cách Hà Nội chưa đây 80km, khu bảo tồn Làng nhà sàn dân tộc sinh thái Thái Hải (xã Thịnh Đức, thành phố Thái Nguyên) đưa ra một hình ảnh mượt mà bất ngờ của cộng đồng dân tộc Tày giữa vùng rừng núi. Ai lên đây cũng thắc mắc, sao người nơi đây giỏi thế?

Áo em ai nhuộm mà anh thấy chàm

Không phải thắng cảnh nguy nga, đồi chè bát ngát hay sông suối thác nước hùng vĩ, mà chính ngôi làng nhỏ này đã thành điểm nhấn du lịch Thái Nguyên khi được Tổ chức Du lịch Thế giới UNWTO (World Tourism Organization) vinh danh trong số 32 ngôi làng du lịch tốt nhất thế giới năm 2022. Để đạt được sự công nhận này, các ngôi làng phải đạt được 9 tiêu chí phức hợp. Thái Hải đã thành sự khởi đầu cho một nỗ lực phát triển du lịch không chỉ ở địa phương mà trên cả nước khi năm ngoái, ngôi làng thoát lũ Tân Hóa ở Quảng Bình cũng đã được vinh danh.

Nằm trong một thung lũng 25ha, với những ngọn đồi bao quanh một hồ nước sinh thái, Thái Hải ban đầu chỉ là mảnh đất

hoang sơ, cằn cỗi, không có người canh tác. Từ đầu những năm 2000, một người phụ nữ dân tộc Tày là bà Nguyễn Thị Thanh Hải đã mua 30 ngôi nhà sàn của người dân ở huyện Định Hóa về dựng lại, sau khi bà thấy họ dỡ bỏ các nhà sàn cũ có tuổi đời lên đến 80 năm để xây nhà gạch mới. Cư dân của Thái Hải cũng quần tụ từ nhiều địa phương khác nhau về, vốn dĩ là điều quen thuộc ở mảnh đất Thái Nguyên ngày xưa đèo heo gió hút.

Hơn 80 năm trước, thi sĩ Nguyễn Bính phiêu dạt qua miền đất Thái Nguyên đã từng có những câu tuyệt bút: "Cỏ đồi ai nhuộm mà xanh? Áo em ai nhuộm mà anh thấy chàm? Da trời ai nhuộm mà lam? Tình ta ai nhuộm, ai làm cho phai?" (Vì ai) hay "Đèo cao cho suối ngập ngừng. Nắng thoai thoải nắng chiều lưng lửng chiều... Đồi sim dan díu nương chè. Trắng phau khói núi, xanh lè áo ai" (Đường rừng chiều). Giờ đây cỏ đồi vẫn xanh, sắc áo chàm vẫn in đậm lên những nương chè, và đôi mắt những cô gái vẫn biếc dưới vành khăn duyên dáng. Nhưng Thái Hải không gợi niềm cô liêu như thi nhân thuở trước. Gần 200 thành viên của cộng đồng như lời họ tự giới thiệu là "cơm chung nồi, tiền chung túi", sớm chiều rộn ràng hoạt động trong một không gian sinh thái gợi nhớ những hợp tác xã lý tưởng

Dịu mắt từ những chi tiết nhỏ

Nếu bạn tìm một nơi nghỉ dưỡng kiểu resort thì Thái Hải không đi theo hướng đó. Ở đây, những ngôi nhà sàn giữ nguyên kết cấu cổ truyền, trang bị thêm một số tiện nghi đáp ứng nhu cầu du khách, song quan trọng hơn cả là không gian xanh bao quanh được chăm sóc chu đáo mà vẫn giữ được vẻ mộc mạc. Hàng rào duối cao quá đầu người trổ ra một cái cổng vòm bất ngờ dẫn ra giếng nước ghép bằng đá tảng, bên trong nước luôn đầy ngang mặt thành. Những sơn nữ gánh các ống nước làm bằng những đoạn thân tre lớn, trong khi chúng tôi được phó bản hướng dẫn rửa mặt trước khi vào làng. Tiếng hát then vẳng lại, gợi cảm giác mình đang được dự một màn sân khấu thực cảnh.

Những chi tiết tinh tế được sắp xếp làm dịu mắt nhìn trên con

đường du khách dạo bước: Những tấm biển gỗ ghi tên gia chủ khắc dòng chữ như "Lượn Ke Liên" (nhà bà Liên), "Lượn A Nga (nhà chị Nga) hay "Lượn Ka Hài (nhà anh Hải), đặt ở cột bên rặng duổi hàng rào, chỉ vào cầu thang lên mỗi ngôi nhà sàn. Những chiếc ghế ngồi uống nước được làm từ khúc thân cây, vài ghế mây đan ở tầng trệt đến vuông bếp đặt trong góc nhà âm ỉ lửa giữ hơi ấm hàng ngày. Chỗ nuôi gia súc được tập trung ở khu vực riêng nên tầng mặt đất của nhà sàn giờ đây trở thành nơi trưng bày, giới thiệu những mặt hàng thủ công, các bài thuốc hay món thực phẩm khô có thể mua về làm quà như chè xanh, măng, miến, mộc nhĩ, nấm hương, mật ong... Cái gì cũng nho nhỏ thôi, như những chiếc túi thổ cẩm hay tua rua ngũ sắc xinh xắn, nom xa như bông hoa nở giữa nền xanh chàm, xanh là và nâu khiêm nhường.

Cô nàng về để suối tương tư

Ngoài chức năng để ở, một số ngôi nhà dùng làm xưởng sản xuất như chế biến chè, thuốc nam, làm chè lam, cất rượu, đan lát... Chính từ những xưởng nhỏ này, đồ chế biến được du khách thưởng thức tại chỗ, mua làm quà, hoặc có thể trải nghiệm thử đan giỏ đựng trứng hay làm cùng bà con mẻ bánh...

Điều gây tò mò là việc ăn chung. Khu nhà ăn là hai tòa nhà lợp lá, có thể phục vụ cùng lúc toàn bộ dân bản và du khách. Những món ăn không quá cầu kỳ nhưng vừa vị, từ canh cá nấu chua, gà luộc, thịt lợn quay, khâu nhục, các món rau rừng như bò khai xào tỏi, nộm rau dớn.... và nhất là có xôi trám và xôi tím nhuộm bằng lá cẩm, vừa bắt mắt vừa ngon miệng.

Nhưng ấn tượng mạnh nhất chính là nét đẹp trên gương mặt mỗi người ở đây, từ những bà mé có vẻ đẹp thuần hậu đến những em nhỏ bụ bẫm như trong tranh, đến độ tôi cũng phải hỏi những người bạn đồng hành: "Sao ai cũng đẹp mộc mạc vậy?". Từ phó bản kiêm hướng dẫn du khách tham quan, vốn là cô giáo ngành mầm non, đã để lại ấn tượng vì vẻ đẹp nền nã lẫn giọng thuyết minh truyền cảm, đến những người dân bản luôn nở nụ cười thân

thiện. Tôi còn gặp lại mấy bạn sinh viên người Đức đang làm những dự án văn hóa ở Hà Nội lên đây. Những đứa trẻ Thái Hải không có vẻ gì e ngại, mau chóng gắn kết với du khách nước ngoài, rủ ngay vào những trò chơi như ném còn hay đá bóng.

Chiều xuống giăng màn sương âm u trên những mái nhà sàn, tựa như lời hát thuở nào: "Mái nhà sàn thở khói âm u. Cô nàng về để suối tương tư, ới chiều!" (Nương chiều - Phạm Duy). Chắc hẳn nhiều du khách ra về đã tương tư rừng núi.

Cảnh sắc Ghềnh Chè

NGỌC PHẠM

Quanh hồ nước trong xanh là rừng nối rừng chạy tít tắp. Đặc biệt là rừng thông bốn mùa vi vu cất lên tiếng gọi của đại ngàn cùng không khí mát lành mời mọc khiến du khách thảng thốt nhớ về một Đà Lạt mộng mơ.

Đã bao lần tôi về đây, ngắm hồ, nhìn rừng, bất chợt ưỡn ngực hít một hơi thật sâu rồi buột miệng: Vùng đất này thật đáng sống… Vâng! Mẹ thiên nhiên đã ban tặng cho Bình Sơn (thành phố Sông Công) một cảnh quan tự nhiên tươi đẹp, con người sống hồn hậu, mến khách.

Hồ Ghềnh Chè không chỉ là một công trình thuỷ lợi lớn của tỉnh, mà từ lâu hồ này còn là một điểm du lịch sinh thái hấp dẫn đối với du khách trong nước và quốc tế. Nhiều người về vãn cảnh nơi này đã trầm ngâm: Sơn thuỷ hữu tình, cảnh đẹp đầy chất thơ, thực như một mỏ vàng lộ thiên phục vụ ngành du lịch phát triển.

Ngược dòng thời gian về những năm đầu thập niên tám mươi của thế kỷ trước, Ghềnh Chè chỉ là một dòng nước lành chạy dọc dưới khe rừng, chảy miên man mang theo những câu chuyện cổ tích buồn vì thiếu vắng bàn tay con người. Nhưng cũng từ những ngày hoang sơ, vắng vẻ ấy lại là năm tháng các nhà khảo sát, thiết kế của tỉnh "hoài thai" nên một công trình trữ nước lớn phục vụ lợi ích con người.

Cho đến bây giờ, những người cao niên ở xã Bình Sơn, nhất

là các cụ già đang sinh sống tại các xóm bên hồ, gồm: Tân Sơn, Tiền Tiến, Khe Lim, Kim Long 2, Kim Long 1 và xóm Lát Đá đều nhớ như in ngày một vùng đất của Bình Sơn bừng tỉnh. Sau gần nửa năm thi công, một bờ đập lớn, vạm vỡ lựa thế đồi đất vững chãi cắt ngang dòng nước. Mùa mưa xuống, nước từ các triền rừng phía thượng nguồn đổ về, ùn lại, dâng lên. Nước nhấn chìm tất cả những khu đất trũng phía dưới. Và giữa mặt nước trong như ngọc ấy có những ngọn đồi tròn trịa nhô cao, tạo thành các đảo lớn nhỏ. Hồ Ghềnh Chè có tên trên bản đồ từ đó.

Tôi hăm hở bước dưới tán rừng thông mát dịu, nghe lá gieo cùng gió, nhìn sóng hồ vỗ về êm đềm thấy lòng nhẹ vơi gánh nặng áo cơm. Giữa cảnh "sơn - thủy hữu tình", dốc cao, đường trơn nhưng không thấy mệt mỏi, một cảm giác thoải mái thường trực nên khi tới đỉnh đồi mà chân còn ham bước. Từ đây, phóng mắt nhìn vào miên man dài, rộng, thấy nước mềm như vòng tay một sơn nữ. Nước ôm lấy từng vạt đồi cao mà vỗ về, hò hẹn theo các mùa trong năm.

Một khung cảnh thiên nhiên tuyệt mỹ. Cả một vùng đất rộng của xã Bình Sơn có rừng cây bao quanh hồ nước. Tất cả như một cỗ máy điều hòa khổng lồ, nhiệt độ ở đây luôn thấp hơn so với ngoài thành phố Thái Nguyên và thành phố Sông Công khoảng 2 độ. Hơn thế, trong tiết trời mùa hè, dù nắng nồng oi đến mấy, thì khi bước dưới tán lá xanh, hoặc đi thuyền trên mặt hồ nước trong như bích ngọc, ai nấy đều cảm nhận có bàn tay mịn, mát xoa lên da thịt mà quên đi cái nắng, nóng trời hè.

Có nhiều trục đường dẫn vào điểm du lịch cộng đồng hồ Ghềnh Chè, chẳng hạn: nếu đi từ trung tâm xã thì qua xóm Bá Vân vào; từ trung tâm thành phố Thái Nguyên có thể đi qua đường thuộc xóm Soi Vàng (Tân Cương) vào; còn từ thành phố Phổ Yên, thì qua xã Phúc Tân vào. Đường đi nào cũng thuận tiện vì các trục đường đã được bê tông hoá. Từ nhiều năm gần đây các tuyến đường vào hồ Ghềnh Chè đã được nhân dân địa phương hiến đất, mở rộng, Nhà nước hỗ trợ làm đường bê tông, việc đi lại của nhân dân, du khách càng trở nên thuận lợi.

Một không gian thoáng đãng "cởi mở" bao tâm hồn thi sĩ. Bởi ở đây nhìn xuống mặt hồ thấy từng đàn cá thong dong bơi lượn; ngó ra bốn bề gặp thông reo cùng mùi nhựa hăng hắc thơm; nhìn ra hồ thấy hàng chục đảo nổi cùng các mỏm đất lớn nhô ra, tạo thành các bán đảo lớn nhỏ. "Thủy trình" từ bờ lên phía thượng nguồn hơn 7km, du khách thỏa nhãn ngắm nhìn làng mạc, rừng cây và thấp thoáng các cần thủ lặng lẽ, kiên nhẫn săn tìm đàn cá dưới lòng hồ. Gặp trên "thủy trình" ấy bác nông dân chèo thuyền, đổ lờ bắt cá; cô gái hái củi trở về với nón lá che nghiêng, nụ cười giòn tươi với lữ khách phương xa. Nhiều bạn trẻ đang yêu chọn thuê thuyền Sup, loại thuyền thể thao nhưng ở đây không phải vì một cuộc đua tài, mà nam - nữ cùng chèo một con thuyền nhỏ với giấc mơ đi đến bến bờ hạnh phúc.

Cả khách du lịch quốc tế đến đây cũng thích thú với thời gian trải nghiệm trên đảo. Nhất là đêm lửa trại, vừa đàn hát, khiêu vũ, uống rượu men lá với thịt lợn rừng quay chỉ thấy một cảm giác lâng lâng nhẹ nhàng.

Ẩm thực có nhiều món ngon độc lạ gắn với đời sống của đồng bào các dân tộc bản địa, như cá quả kéo lên từ lòng hồ được tẩm bột chiên giòn; cá bống nấu canh chua; tôm sông chao giòn; thịt chân giò nộm; hoa ban nộm; thịt hấp lá tre ăn kèm với lá trà; thịt lợn rừng quay; thơm nhức mũi khiến người gặp bữa "tứa nước miếng" là món gà nướng Bình Sơn - món đã đạt chứng nhận tại Hội thi "Tinh hoa văn hóa ẩm thực". Một ngày đến hồ Ghềnh Chè, cảnh ấy, nụ cười ấy theo về cả trong giấc ngủ. Để một sớm mai thức dậy, lòng luyến nhớ vị ngọt lành bát chè tươi của sơn nữ bên hồ, nhớ hương vị của các món ẩm thực độc đáo của mẹ thiên nhiên ban tặng cho Bình Sơn - một Đà Lạt thu nhỏ ở Sông Công.

Có một Không gian văn hóa Trà

PHẠM NGỌC

Trong hành trình "Qua những miền di sản Việt Bắc", trải nghiệm những vùng đất hùng vĩ với núi non, hang động, hồ nước, thác đổ…, nhưng sẽ thiệt thòi cho du khách nếu chưa đến một điểm trên vùng đất được mệnh danh là "Đệ nhất danh trà" Thái Nguyên. Đó là Không gian Văn hóa trà và vùng chè xã Tân Cương (thành phố Thái Nguyên).

Nếu đến đây vào những ngày thu, tiết trời chớm lạnh làm mềm lại cái nắng nám da, vùng đất "Đệ nhất danh trà" nức tiếng như dịu lại, bình yên làm lắng lòng bao "Tao nhân mặc khách". Chính xác là trên vùng đất nức tiếng về trà ngon, còn có một không gian văn hóa trà, nơi hội tụ tinh hoa về trà của nhiều vùng chè trên thế giới. Như thế, đủ để gọi Tân Cương là thủ đô của chè.

Không gian Văn hoá trà có kiến trúc độc đáo, với một không gian mở. Mỗi hạng mục của công trình đều mang dấu ấn thời gian và nghệ thuật. Phía trước công trình là một không gian thoáng rộng để tổ chức các hoạt động lễ hội, đón tiếp, quảng bá du lịch. Nhà trưng bày chia thành 3 khu: Đón tiếp; trưng bày hiện vật; giới thiệu văn hóa chè và sản phẩm trà. Đây là một bảo tàng thu nhỏ khắc hoạ câu chuyện trọn vẹn về cây chè, về các công đoạn trồng, chăm sóc, chế biến của người nông dân.

"Lạc" vào Không gian Văn hóa trà, du khách "bị dẫn dụ" từ ngạc nhiên này đến ngạc nhiên khác. Ngay từ khoảng sân rộng,

nhiều du khách đã mê mải livestream cho người thân về khung cảnh đầy chất thơ, gần đó còn có đài phun nước cách điệu thành bộ ấm chén khổng lồ. Khi bước vào sảnh đón tiếp, choáng ngợp trước dòng chữ lớn: "Thái Nguyên đệ nhất danh trà". Rồi thảng thốt bên ấm trà gỗ lũa tự nhiên to người ôm không xuể. Đến tiếp là các khu lưu giữ, trưng bày nhiều nhóm tài liệu, hiện vật giới thiệu lịch sử, sự phát triển của chè và văn hóa trà. Được tận mắt chiêm ngưỡng những hình ảnh, mô hình sản xuất chế biến chè của từng giai đoạn cụ thể, rồi khi đứng trước những bộ ấm chén cổ có niên đại hàng trăm năm, du khách cảm nhận đầy đủ hơn về nét đẹp văn hóa ẩm thực tinh túy, độc đáo tạo hóa ban tặng cho con người.

Khi Không gian Văn hóa trà gom lại tất cả một quá trình sản xuất, chế biến chè và một phần văn hóa thưởng trà trên thế giới, thì vùng đất "Đệ nhất danh trà" mở rộng, trải dài làm du khách mãn nhãn, thỏa lòng khi tới thăm những nương chè của cư dân bản địa.

Cũng bởi mỗi ngày mở mắt ra đã thấy chè, trong hơi thở có hương vị chè, đêm ngủ còn mơ thấy màu diệp lục của búp chè chúm chím gọi mời. Thế nên câu chuyện của người vùng chè chân chất, dù qua các festival trà và các ngày hội đầu Xuân được tổ chức tôn vinh cây chè, nhiều người làm chè được vinh danh bàn tay Vàng, bàn tay Bạc, rồi người đẹp xứ trà, nhưng câu chuyện vẫn xoay quanh chủ đề về đời chè và đời người. Vậy nên những "tao nhân mặc khách" khi đến vùng đất "Đệ nhất danh trà", ngồi bàn luận chuyện thế gian, bên ấm trà nóng giãy, bảo thưởng ẩm chứ không nói uống trà. Bởi họ nhận ra trong sợi khói la đà trên miệng chén trà nóng có mùi hương nếp cốm kỳ nghẽn đòng; ngay ngụm chiêu đầu đã thấy vị ngọt nhẹ nhàng lan dần xuống cổ họng, rồi như ngược về khoang miệng tạo thành dư vị ngọt hậu khiến tinh thần sảng khoái.

Thế mới thấy các bậc tiền nhân sâu sắc khi thẩm trà. Còn tôi và các bạn trà về đây, chỉ như "cưỡi ngựa, xem hoa", song chí ít cũng được mãn nhãn, được bồi bổ thêm cho trí tưởng tượng

của mình bằng dăm ba câu chuyện chè, trà ngày xưa và hiện tại. Vâng! Ngày xưa các cụ có chè Cánh Hạc. Con cháu ngày nay có hàng trăm sản phẩm chè. Chè nào cũng độc đáo, thơm ngon. Thế mới thỏa mãn lòng du khách khi về với vùng đất "Đệ nhất danh trà".

Vùng chè "hát solo"

NGÔ MINH

Nếu so với nhiều vùng chè nổi tiếng khác của Thái Nguyên mình, thì cây chè ở những nơi này tự tạo nên lực hút. Một mình một khoảnh, không nằm trong cảnh quan hùng vĩ xinh đẹp, không thuận đường du lịch hoặc kết nối với di tích, cây chè đơn độc tích hương ủ sắc. Vị trí solo (*) gian nan lắm, phải khẳng định bản thân nhiều lắm và cây chè đã đứng được ở vị trí này.

Lần đầu đến vùng chè Sông Cầu (Đồng Hỷ), tôi choáng ngợp bởi vẻ đẹp do cây chè "vẽ" lên. Nếu so với nhiều miền chè nổi tiếng khác của Thái Nguyên mình, thì cây chè ở đây đơn độc làm nên sức hút. Nó không được "phụ trợ" bởi cảnh sắc hùng vĩ của dãy Tam Đảo mờ xanh cùng vô số con suối mơ màng vẫy gọi du khách như vùng chè La Bằng, vùng chè Hoàng Nông (Đại Từ).

Nó cũng không được "hưởng lộc" từ dòng người tứ xứ đổ về thăm khu du lịch quốc gia hồ Núi Cốc mà đi xuyên vùng chè, như là Tân Cương (thành phố Thái Nguyên).

Tôi sờ tay vào những gốc chè trung niên vâm vấp sạm màu thời gian. Nhìn thân, lá, hoa chè là thấy lịch sử cả vùng chè. Những hạt chè màu nâu giản dị nằm trong lòng đất kể về nhát cuốc đầu tiên của người công nhân nông trường chè. Màu xanh búp non loang rộng kéo dân cư ba miền Bắc - Trung - Nam về đây sinh sống.

Cây chè cùng người trải qua thời đói quay đói quắt, qua thời đạn bom cùng tiếng đào hầm trú ẩn thình thịch đêm thâu. Nhiều đứa trẻ vịn cây chè tập đi, hái hoa chè cài mái tóc làm duyên nay trở thành doanh nhân, nghệ nhân mang thương hiệu chè Sông Cầu đi muôn nơi.

Cũng một mình một khoảnh, chỉ thì thầm với khúc sông Cầu hiền hậu, vùng chè Trại Cài gồm các xóm Cà Phê, Sông Cầu, Trại Cài (xã Minh Lập) cũng tự tin "hát solo". Chè Trại Cài đậm nước, đậm hương lại có vị ngậy rất riêng biệt. Những vạt chè cổ xưa ở đây hơn 60 tuổi, cùng "mẹ" sinh ra là Nông trường Chè Sông Cầu. Nhưng khác với cây chè ở trên đồi bát úp, chè Trại Cài hầu hết "hạ sơn" xuống bãi bồi ven sông.

Cây chè Trại Cài đặc biệt ưa đá phấn (loại đá mềm, tơi xốp, màu trắng, một dạng của đá vôi tự nhiên). Dân sành chè thích uống nhất loại chè trồng ở vùng đá phấn, ở mỏm núi Nghê, núi Khiểm, khu núi đá hang Le.

Làm nên vị trí solo khó khăn cho cây chè, tất nhiên là nhờ con người. Không được thiên nhiên ban cho quang cảnh hùng vĩ, ngút ngàn thì chủ nhân của vùng chè tạo vẻ duyên dáng bằng vườn chè đẹp, trồng hoa đào, hoa mẫu đơn trang điểm và đặc biệt là làm nên vùng chè an toàn.

Họ đủ thông minh để hiểu rằng, tương lai của con cháu họ nằm ở cung cách làm ăn thật chất và tận tâm của họ từ ngày hôm nay. Họ dám "đánh cược" tài sản của gia đình vì tin vào cơ đồ do cây chè mang lại.

Thái Nguyên còn nhiều vùng chè "hát solo" khác. Hai miền xanh thẳm ở trên mới chỉ là chấm phá ban đầu trên hành trình cảm nhận cuộc sống của tôi mà thôi.

(*) Solo: Một mình

Một ngày với La Bằng

QUỲNH CHI

Nhắc đến La Bằng (Đại Từ), nhiều người nghĩ ngay đến địa chỉ đỏ nhen "lửa hồng" cách mạng. Bởi nơi đây, cuối năm 1936, tại xóm Lau Sau, cơ sở đảng đầu tiên của tỉnh được thành lập. Sử sách khắc ghi và lòng người nhắc nhớ. Nhưng, nếu chỉ thấy La Bằng là vùng đất của lịch sử thì chưa đủ, thiên nhiên vừa thơ mộng trữ tình vừa hoang dã nguyên sơ của vùng đất này đang đợi du khách trải nghiệm.

La Bằng cách trung tâm thành phố Thái Nguyên 35km theo quốc lộ 37 về phía Bắc và cách trung tâm huyện Đại Từ 10km. Đặt chân đến La Bằng, cảm nhận đầu tiên là màu xanh bao phủ bốn bề. Không gian này dường như làm thỏa mãn bất kỳ tâm hồn yêu thiên nhiên nào, làm mê đắm những ai muốn tìm về những gì hoang sơ, bình dị. Dọc những con đường trong xã là bạt ngàn chè. Những đồi chè hình bát úp uốn lượn theo đường cong của triền đồi. Từng luống chè song song tạo thành những đường vân điệu nghệ, uyển chuyển. Khung cảnh tựa một bức vẽ được sắp đặt tài tình bởi thiên nhiên và bàn tay con người. Những mảng màu xanh với sắc độ khác nhau mướt mải đan xen, chè già xanh rì, chè non mơn mởn. Những mảng màu có khi tạo thành những ranh giới rõ ràng, có lúc mờ nhòe, huyền ảo. Đặc biệt, những buổi sáng sớm, khi bình minh lên xé tan làn sương mỏng, đồi chè La Bằng tựa như một bức tranh màu nước với những vết loang ngẫu hứng kỳ ảo. Khung cảnh tựa chốn thần tiên.

Nằm dưới chân núi Tam Đảo nên vùng chè La Bằng được thiên nhiên ban tặng cảnh quan tươi đẹp, xanh mát. Được bao quanh bởi những dãy núi xanh biêng biếc chạy dài bất tận, xa tít tắp. Kể từ khi cây chè lần đầu tiên xuất hiện ở La Bằng vào cuối thế kỷ thứ XIX, diện tích chè liên tục mở rộng, có mặt ở tất cả các xóm trong xã. Buổi sáng, sương còn đọng long lanh trên lá tinh khiết, trong veo. Rảo bước trên những con đường đất len mình qua những nương chè, nhịp chân chậm rãi, hít thở khoan thai, ngắm nhìn những lá chè tươi non, mơn mởn vươn lên hít thở khí trời đầy sức sống. Bầu không khí trên đồi chè trong veo, mát mẻ như thể thanh lọc đi mọi muộn phiền, mệt mỏi. Hương chè ngào ngạt hòa với hương thơm của đất. Đi dạo giữa những nương chè ùa vào không gian ngập tràn hương thơm tỏa ra từ những lá chè xanh. Lòng nhẹ tênh. Những bông hoa chè màu trắng, e ấp trong đám lá. Ánh nắng tỏa xuống vàng ươm. Những con đường nhỏ dẫn mình len lỏi qua màu xanh bạt ngàn, uốn lượn triền đồi. Mùa hè, nhấp nhô giữa màu xanh biêng biếc là nón lá trắng ngần. Cứ vào mùa thu hoạch chè, những người nông dân nông trường chè lại tất bật mang giỏ lên nương hái chè. Nhìn từ xa, nón lá như những chấm nhỏ li ti nổi bật giữa không gian xanh bao la. Người nông dân đôi tay thoăn thoắt hái những lá chè xanh non. Những lá chè sau khi thu hoạch được mang về chế biến. Do địa hình nằm bên sườn Đông dãy núi Tam Đảo, khí hậu ôn hòa, nguồn nước tưới liên tục, chè La Bằng chất lượng thơm ngon đặc biệt.

Đi giữa xanh tươi đồi chè La Bằng, không khó để nhận ra tiếng nước suối chảy róc rách từ suối Kẹm. Suối Kẹm bắt nguồn từ đỉnh Tam Đảo, len lỏi chảy qua những ghềnh đá đủ kích cỡ và hình thù hấp dẫn, đẹp mắt. Trên cung đường di chuyển khám phá suối có nhiều bãi tắm khá rộng và các điểm check-in đẹp, có lán nghỉ được bố trí dọc đường. Hành trình khám phá ngọn nguồn suối Kẹm cũng vô cùng thú vị với rất nhiều điểm tham quan như thác Trắng. Thác có chiều cao khoảng 100m, vào mùa hè nước dội từ trên cao xuống trắng xóa, dưới chân thác cây cỏ như bị dạt theo một hướng bởi sức nước chảy tạo thành luồng gió rất mạnh.

Đi xa hơn có thể ngắm những cây chò chỉ, cây gội cổ thụ có tuổi thọ vài trăm năm với chiều cao từ 50 đến 60m, có những cây đường kính từ 2 đến 3m.

Không khí trong lành, những món ăn dân dã như gà đồi, các loại rau rừng, măng rừng, đặc biệt các món ăn chế biến từ cá tầm (đặc sản của suối Kẹm)... khiến khách thưởng thức một lần là nhớ khi đến trải nghiệm vùng đất này.

Độc đáo chợ chè

THÁI PHAN

Ở quê hương của danh xưng "đệ nhất danh trà", những chợ chè họp cố định theo phiên dành cho người mua và bán chè luôn có sự độc đáo, lôi cuốn không thể lẫn với các loại hình chợ khác. Thái Nguyên hiện có 17 chợ chè. Thông qua chợ, người làm chè có cơ hội gặp gỡ bạn hàng, nắm bắt nhu cầu thị trường. Khách hàng cũng chính là người thẩm định, đánh giá chất lượng sản phẩm khách quan nhất.

Chợ chè chủ yếu dành cho người bán buôn, chính vì vậy chè bán tại chợ phần lớn mới chế biến thành chè búp khô, chưa lấy hương. Chè đó phải được sao lại bằng tôn quay, giần, sẩy, lấy hương. Nếu khách mua ít để làm quà, người bán sẽ giới thiệu tới một cơ sở gần chợ lấy hương, hút chân không và bao gói theo nhu cầu. Tuy công đoạn cuối dành cho người mua, nhưng hương chè thơm dịu ngọt trong chợ luôn nồng nàn.

Khác các loại hình chợ khác, chợ chè Thái Nguyên thực sự là một không gian văn hóa. Người đến chợ không chỉ bán, mua thông thường mà còn là để giao lưu tâm tình giữa người yêu chè và người làm chè. Dù chỉ dạo chơi và không mua bán, du khách cũng thoải mái tùy ý chọn chè pha uống. Người bán niềm nở, vui vẻ bất luận ai đó tỏ ra không ưng ý về chất lượng chè. Người bán, mua, người đi khảo giá, hoặc chỉ đi chơi với mọi sắc thái đều gặp nhau ở những chén trà.

Hầu hết các chợ chè đều có từ hàng chục năm nay tại các vùng trồng chè, ban đầu xuất phát từ nhu cầu tự thân trong mua bán sản phẩm. Sau, chính quyền quy hoạch, bố trí địa điểm, xây dựng cơ sở vật chất cho chợ. Các chợ chè luôn liền kề chợ truyền thống nên rất thuận tiện cho việc trao đổi, mua sắm các mặt hàng khác.

Khoảng 6h30 sáng, người mua và người bán đã có mặt và đến 7 giờ, chợ thực sự nhộn nhịp tới 11 giờ trưa. Chè được đựng trong các bao ni-lông, bên ngoài là bao tải dứa được người bán mở sẵn, người mua nhúm chè thả vào lòng bàn tay, dàn đều để cảm nhận, ngắm bằng mắt, đưa lên mũi ngửi hương trước khi quyết định pha thử.

Điều ấn tượng của chợ chè là việc "tuyển" chè không dùng ấm pha mà dùng chén. Thả nhúm trà vào chén, rót nước sôi và lấy một chén khác úp lên trên. Hãm chừng mười giây, người mua cầm hai chén trà lên chắt nước sang nhau để ngắm màu nước, ngửi hương, nhấp vài ngụm để cảm nhận vị. Hình (của búp, cánh), sắc, hương, vị (của nước) và hình (của bã) là những tiêu chí xác định chất lượng từng loại chè.

Những người sành chè chỉ nhìn màu nước, ngửi hương đã có thể phân biệt được chất lượng. Trà ngon là nước phải xanh, sánh, ngọt hậu, dư vị lan tỏa; phải đạt được ngũ quý là sắc - khí - hương - vị - thần. Do đó người mua chè thường tuyển chọn công phu, người bán cũng vì thế mà thoải mái cho khách chọn lựa.

Các phiên chợ chè đã được nhiều bạn hàng biết tiếng không chỉ trong tỉnh mà còn cả một số tỉnh bạn, trở thành địa chỉ tin cây của người mua bán chè như Trại Cài (huyện Đồng Hỷ), Phúc Xuân (thành phố Thái Nguyên), La Bằng, Phú Cường, Minh Tiến (huyện Đại Từ)… Chợ chè Phúc Xuân họp vào các ngày 1, 4, 6, 9… âm lịch hằng tháng và được đánh giá là một trong những chợ có quy mô lớn về lượng chè giao dịch và số người tham gia buôn bán thường xuyên.

Chợ chè Trại Cài thực chất là chè của cả vùng bao gồm các xã Minh Lập, Hòa Bình, thị trấn Sông Cầu. Vào những phiên chợ, người dân trong vùng đem chè đến chợ để bán và quen gọi chung

là chè Trại Cài. Đây cũng là chợ chè họp nhiều phiên nhất (tới 12 phiên) trong tháng, phiên chính vào ngày 10 và ngày 15.

Chợ chè La Bằng (Đại Từ) họp phiên chính vào các ngày 5, 10, 15, 20, 25, 30 và phiên xép vào các ngày 3, 8, 13, 18, 23, 28 âm lịch hằng tháng. Chợ chè Phú Cường cùng với La Bằng là hai chợ chè lớn nhất của huyện Đại Từ. Chợ Phú Cường họp các ngày 1, 4. 6, 9… thu hút người làm chè 6 xã trong khu vực mang chè đã chế biến đến tiêu thụ. Cũng ở huyện Đại Từ, còn có chợ chè Minh Tiến họp vào các ngày trùng với chợ chè Trại Cài.

Nét độc đáo của chợ chè Thái Nguyên hứa hẹn sẽ là điểm đến trải nghiệm khám phá miền trái ngọt chè thơm rất lý thú của du khách gần xa.

Vãn du rừng chè cổ

VŨ ĐÔNG

Dân gian truyền tụng, ở lưng chừng sườn phía Đông dãy núi Tam Đảo có ngôi chùa và đền cổ "Thiên Tây Trúc" phong cảnh kỳ vĩ, linh thiêng lắm.

Tôi được bà con chỉ đường vào xóm Đền, xã Quân Chu, huyện Đại Từ. Đường sá ở đây khá tốt, phong cảnh thật hữu tình. Ngước mắt lên xa xa là thác Đát Ngao với dòng nước lớn từ trên cao hàng trăm mét đổ xuống trắng xoá, sáng lấp lánh như một con bạch long quần đảo ầm ầm. Từ đây nhìn lên dãy Tam Đảo trập trùng như mê hoặc lòng người. Sương trắng bồng bềnh trôi lãng đãng như kéo đất lên gần với trời hơn.

Chùa Thiên Tây Trúc được xây dựng từ thế kỷ XV. Đến thời nhà Mạc ngôi chùa được dựng lại. Khoảng năm 1989, bà con địa phương góp công góp sức xây dựng chùa. Năm 1993 công trình được tôn tạo trên nền đất cũ, nhưng được chia ra làm hai phần là nhà chùa và nhà đền. Trong đền thờ tượng Địa Mẫu và thờ Bà Chúa Thượng Ngàn, thờ 18 vị quận công. Trong chùa thờ ba pho tượng Tam Thế và tượng Phật bà Quan Thế Âm Bồ Tát nghìn mắt nghìn tay được chế tác bằng gỗ mít.

Điều làm tôi thực sự bất ngờ là phía trước sân chùa có ba cây chè to, cao khoảng 6 mét, đường kính gốc khoảng từ 15 đến 20cm. Xung quanh còn có hơn 30 cây chè nhỏ hơn, mọc rải rác khắp nơi. Tôi lần theo bậc bê tông khoảng 100m thì đến giếng Cô

Chín. Một ngôi nhà nhỏ dài, xinh xinh được dựng vắt ngang chân núi. Ngai thờ nhỏ được xây cất bằng gạch chia làm 2 tầng. Tầng trên đặt tượng Cô Chín. Tầng dưới là chiếc giếng có đường kính khoảng 1m, được xây lát bằng gạch chỉ đỏ. Nước trong giếng gần tràn bờ, trong vắt. Tôi chắp tay xin Cô Chín một cốc nước đầy và uống. Vị nước ngọt dịu, thanh khiết, thơm mát như lắng vào tận đáy lòng. Theo các nhà phong thuỷ, ở đâu có được giếng nước trong mát và không bao giờ cạn là nơi đất quý. Giếng nước là nơi tụ thuỷ, tụ phúc cho người dân sống ở quanh vùng.

Xung quanh giếng Cô Chín có những cây chè to. Có một cây cao khoảng 8m, đường kính gốc hơn 20cm. Có lẽ đây là cây chè to nhất, cao nhất, đẹp nhất, thân cây trắng sáng, khỏe khoắn tràn đầy sức sống. Qua kinh nghiệm hiểu biết về cây chè, tôi đoán những cây chè to ở đây có tuổi thọ trên dưới 200 năm. Ngoài những cây chè to, còn có khoảng hơn 30 cây chè nhỏ hơn, thấp hơn. Tôi ước đoán những cây chè này có tuổi đời từ vài chục đến hàng trăm năm.

Quốc sử quán triều Nguyễn biên soạn cuốn sử "Đại Nam Nhất Thống Chí" ghi chép tỉ mỉ, chính xác phần thổ sản của các tỉnh trong cả nước. Theo đó có hơn 10 tỉnh có chè. Chè ngon hay không ngon, hương vị thế nào, được thẩm bình và ghi chép cẩn thận, công phu. Quyển 20 ghi chép về Thái Nguyên vào thời vua Tự Đức (1848-1883). Phần thổ sản của Thái Nguyên ghi chép như sau "Chè nam: Sản ở các huyện Phú Lương, Động Hỷ, Đại Từ, Phổ Yên, vị ngon hơn chè các nơi khác". Như vậy, cách đây gần 200 năm, các sử gia triều Nguyễn đã khẳng định Thái Nguyên có đến 4 huyện có chè, có thể nói là nhiều chè nhất cả nước. Đặc biệt các sử gia đã ghi nhận là vị ngon hơn chè các nơi khác. Vị là tố chất tinh tuý, quý giá nhất của chè. Vị có ngon thì chè mới ngon.

Qua kinh nghiệm, tôi thấy những cây chè ở đây không phải là chè san tuyết hay giống chè đắng. Thân cây chè màu nâu trắng sáng, lá chè nhỏ, hình con thoi, màu xanh lục, xung quanh mép lá có răng cưa gai nhọn, gân lá hình xương cá, gân hai bên đối

không đều. Về hình thức rất giống với những cây chè trung du lâu năm còn sót lại rải rác ở Thái Nguyên, có tuổi đời đến vài chục năm. Vậy chè ở đây là giống chè gì? Có lẽ các sử gia triều Nguyễn đã rất đúng khi gọi chè Thái Nguyên là "chè nam"… "Chè nam" là giống chè khá phổ biến ở Thái Nguyên. Tôi xin được hái búp, ngắt lá, lấy hoa chè, quả chè của một số cây chè to và cây chè bé ở nơi đây. Sau khi pha búp chè sao khô và hãm nước chè tươi, nếm hoa chè, quả chè một cách chăm chút và thận trọng, bằng cảm quan, sau khi uống vài tuần trà tôi thấy hương vị giống hương vị của chè trung du truyền thống. Màu nước vàng xanh, bã chè thuôn, mềm đều. Vị ngọt hơn, thanh dịu hơn. Hơn 10 cây chè to, hơn 60 cây chè lớn bé ở một góc rừng Thiên Tây Trúc là kỳ tích tự nhiên của chè Thái Nguyên rồi.

Những miền quê nắng ngọc

THU THỦY

Thái Nguyên nổi tiếng với danh xưng "Đệ nhất danh trà". Trà xứ Thái đã đi vào thơ ca, nhạc, họa với màu sắc và thanh âm hòa quyện tạo nên giai điệu đầy hoài cảm. Sự hội tụ, chắt lọc tinh túy từ đất trời của cây chè dưới sườn non Tam Đảo, bên dòng sông Cầu, sông Công và mặt nước xanh huyền thoại của hồ Núi Cốc luôn trổ những mầm xuân tươi non gọi du khách tìm về.

Từ xưa đến nay, sản phẩm của "Tứ đại danh trà": Tân Cương (thành phố Thái Nguyên), La Bằng (Đại Từ), Khe Cốc (Phú Lương), Trại Cài (Đồng Hỷ) cùng nhiều vùng trồng chè hảo hạng trong tỉnh đã khẳng định vị thế chè Thái Nguyên tại thị trường trong nước và nhiều nước trên thế giới. Nhưng không chỉ có trà ngon, Thái Nguyên còn là miền đất có những nương chè rất đẹp. Với địa thế nửa đồng nửa núi, nhiều sông, suối, hồ nước, bằng mồ hôi công sức, người làm chè đã tạo cho làng quê những "tác phẩm nghệ thuật" đích thực. Có thi sĩ đã thật ý nhị khi ví nương chè như nàng sơn nữ vừa tỉnh thức với vẻ đẹp nồng nàn, thánh thiện.

Như lữ khách mê đắm sắc màu quê, không ít lần chúng tôi lang thang thưởng lãm khoảnh khắc thời gian ánh lên vi diệu trên những nương chè. Khác với nhiều loại cây trồng, chè sinh sôi bất luận triền đất dốc hay bằng phẳng, chính vì vậy, nhiều quả đồi thấp, khe lạch hay vườn nhà, bà con nông dân đều tận dụng trồng chè.

Không phụ công người, chè trổ búp và tạo nên sắc màu riêng khó có thể trộn lẫn với miền quê nào khác. Bên đồi rừng trùng điệp và mặt nước sông, suối bập bềnh sương núi, nhiều nương chè uốn lượn sáng lên ngời ngợi. Màu nắng non mỗi sớm lan nhẹ rắc lên núi đồi muôn cánh tơ vàng óng ánh cho ta cảm giác đi giữa miền lá vàng, búp ngọc. Không phải người quá mơ mộng, nhưng nhiều lần đứng giữa tươi xanh, tôi cũng muốn cất tiếng hát và bay lên với nguồn năng lượng mới. Như bảy sắc cầu vồng trong giai thoại luồng hoa rồng bay lên thả nắng từ núi Chúa, mỗi vùng đất trồng chè mang một nét khác biệt. Những nương chè ẩn chứa huyền tích của tiền nhân như lời nhắn nhủ về đạo làm người giữa trầm luân nhân thế.

Các vùng chè Phú Lương, Đồng Hỷ, Đại Từ, cây chè chủ yếu được trồng trên đất bãi và ven chân đồi, phía trên là diện tích rừng trồng để giữ nước, những mảnh ruộng trũng thấp hơn trồng lúa. Mỗi buổi sớm các dòng sông, suối mỏng mềm như dải lụa lặng lờ trôi trong bập bềnh sương núi làm những nương chè không khác tấm thảm bay.

Nắng lên, những nương chè tung tẩy màu tươi non khảm khắc vào trời. Nơi nào đặt chân tới, chúng tôi cũng thực sự ấn tượng về sự phát triển của cây chè. Trong gió xanh, những nương chè sắp vào kỳ thu hoạch ngời ngợi màu búp nõn. Tại vùng chè Tân Cương, đi trên những nương chè, câu chuyện tình xưa của nàng Công, chàng Cốc, một huyền thoại về lòng chung thủy, niềm nhớ nhung khôn nguôi với người mình yêu thương luôn làm chúng tôi bồi hồi xao xuyến.

Dường như trên từng búp chè muôn nỗi khắc khoải của người xưa còn đọng lại. Lắng lòng giữa thiên tình sử ngàn xưa vọng về, tôi như thấy trong những búp chè màu xanh tươi non thật khác lạ. Các nương chè như điểm xuyết vào sóng nước, màu rừng những câu thơ nồng nàn nhung nhớ. Dường như cả huyền tích cũng chưng cất nên mùa trà thơm.

Có thể lớp người cao tuổi trong ký ức vẫn xanh mướt những nương chè bên dòng sông Công thơ mộng, bởi hồ Núi Cốc được

hình thành sau khi xây dựng đập ngăn sông Công. Hồ có dung tích nước 175 triệu mét, độ sâu trung bình 23m, diện tích mặt hồ rộng 25 ki-lô-mét, bao phủ 89 hòn đảo lớn nhỏ. Diện tích trồng chè mở rộng tới nhiều vùng đất mới, những nương chè trong vùng lòng hồ, cả khu vực hồ chính và các xã có mực nước hồ dâng mang vẻ đẹp tinh khôi làm mê hoặc, say đắm lòng người.

Thừa hưởng chất chè đậm đà chát ngọt, hương thơm thoảng sâu quyến rũ của cây chè trung du do vùng đất và khí hậu mang lại, các sản phẩm của người làm chè hôm nay trên mỗi làng quê còn tạo thêm nét khác biệt riêng cho mình.

Khác với việc làm trà mạn trước kia, trà của Thái Nguyên giờ đây chỉ làm từ búp nõn của cây chè nên cánh trà nhìn nhỏ và có độ xoăn nhẹ. Trà có màu nâu được phủ một lớp phấn như màu mốc cau, đây là lớp phấn còn vương lại trên búp. Nước trà có màu vàng xanh, mùi thơm của trà phảng phất hương cốm.

Nương chè mỗi ngày một thêm đẹp, bởi để có sản phẩm trà ngon, người làm chè đã dày công cải tạo đất, lựa chọn địa thế đồi, khe, ruộng vườn đánh luống, tạo dáng cho chè đón nắng mai, giữ ẩm và sinh trưởng tốt nhất. Bên cạnh đó, làng nghề và các hộ dân còn trồng những đường hoa dọc theo các nương chè, trồng xen cây ăn quả như bưởi, hồng da tre cho chè có bóng mát và tổ chức điểm đón khách tham quan du lịch trải nghiệm sản xuất và chế biến chè với mục đích chỉ để quảng bá, giới thiệu sản phẩm trà. Giữa ngút ngàn xanh, không là màu xanh của chè mà còn nhiều loại cây trái khác, những ngôi nhà tươi màu sơn mới thấp thoáng ẩn hiện làm cho mỗi vùng đất Thái Nguyên như bức tranh quê nhiều màu sắc.

Ngược nguồn câu then, câu lượn, hẳn ai cũng ngỡ ngàng trước đổi thay mang thông điệp về một cuộc sống mới. Những nương chè bát ngát, nhấp nhánh sắc xuân ánh lên màu nắng ngọc trong cả bốn mùa. Khát vọng làm giàu trên đồng đất làng quê của bà con nông dân từ nền nông nghiệp xanh đang dần hiện hữu. Bên tách trà thơm ngẫm ngợi muôn sự ấm áp về tình người tình đời, ai cũng cảm thấy lòng mình thật thanh tịnh, an yên. Nhấp ngụm

trà, vị đắng chát nhẹ ban đầu sẽ nhanh chóng qua đi, thay vào đó là vị ngọt thanh tao, nhẹ nhàng, lắng sâu trong vị giác.

Có lẽ không quá lời khi nói rằng nhân sinh cũng giống như một tách trà. Thưởng thức trà như thưởng thức cuộc sống. Trong vị đắng có hương thơm, trong hương thơm có vị ngọt, chén trà đậm nhạt đều có hương vị riêng.

Uống trà, thăm các nương chè, chụp ảnh và trải nghiệm thu hái, chế biến chè truyền thống, chợt thấy mình lãng mạn như sen. Hẳn các vị tiền nhân thuở xưa mang về Thái Nguyên trồng một giống cây chè quý đã thấy được cái duyên mảnh đất này qua phù sa núi. Tôi đồ rằng thương hiệu trà Cánh Hạc xưa kia nổi tiếng khắp trong Nam ngoài Bắc, hẳn đã mong ước gửi gắm cả ân tình trong hương trà Thái Nguyên.

Vẻ đẹp những nương chè đã và đang góp phần làm nên một Thái Nguyên đậm đà hương sắc trong lòng bè bạn. Tôi tin với cách nghĩ, cách làm như hiện nay, các sản phẩm trà được chắt lọc, kết tinh từ hương đất hương trời, từ công sức và tình cảm của người Thái Nguyên sẽ ngày càng bay xa.

Chè Suối Cát

ĐÀO VIỆT HẢI

Cái tên "Chè Suối Cát" ở đất Hà Thượng (huyện Đại Từ) đã một thời nổi danh. Nhưng có lần tôi hỏi một anh bạn rất am hiểu về chè Thái Nguyên, anh lắc đầu. Hình như chỉ có tôi, mặc dù đã qua gần sáu mươi năm mà vẫn nhớ như in cái lần uống trà với một già làng người dân tộc Cao Lan.

Năm ấy, tôi mười sáu tuổi, trong chiến tranh chống Mỹ theo gia đình sơ tán về một xóm hẻo lánh thuộc xã Hà Thượng, huyện Đại Từ.

Sau khi chỉ chỗ cho tôi ngồi cạnh bếp lửa ở giữa nhà sàn, ông già với tay lấy cái ống nứa ngộ, lắc lắc. Tận lúc ông mở chiếc nút lá chuối trên miệng cái ống nứa, xòe bàn tay sần sùi chai sạn hứng những cánh chè xoăn tít như những chiếc móc câu, tôi mới biết đó là đồ đựng trà của người miền núi. Ông lặng lẽ bỏ trà vào cái ấm đồng đã ngả màu đen xám, đổ nước sôi rồi quay sang tôi:

- Dân miền núi các bác chỉ có ấm chè đãi khách quý thôi cháu ạ.

Vài phút sau, ông già rót đầy trà ra hai cái chén lớn có nước men xù xì, thô kệch (hồi ấy có tên gọi là chén đít bằng) đặt trước mặt khách.

Vốn là người mê trà và từng đọc Nguyễn Tuân viết về thuật pha trà, thưởng trà nên trong tôi bấy lâu nay cũng ít nhiều thấm thía cái triết lí của ông vua tùy bút này từng tuyên xưng, rằng:

"trong ấm trà pha ngon, người ta nhận thấy có một mùi thơ và một vị triết lý".

Tất nhiên, ông già dân tộc Cao Lan không thể biết đến cách pha trà sành điệu, cầu kì đến "mệt mỏi" như nhân vật túc nho trong tác phẩm "Chén trà trong sương sớm" hoặc chuyện chỉ chọn nguồn nước duy nhất để pha trà là cái giếng chùa của sư cụ Đồi Mai trong tác phẩm "Những chiếc ấm đất" của nhà văn Nguyễn Tuân. Nhưng đấy là các hình tượng trong văn chương. Còn hôm ấy tôi đã được thưởng trà một cách vô cùng dân dã với tấm lòng hiếu khách của ông già Cao Lan. Vì thế, cầm chén trà bình dân, tôi lại nhận ra ngay vị chát đậm và sau đó là vị ngọt âm thầm. Vị ngọt, chát cứ se sắt mãi trên môi.

Nhìn tôi khẽ gật gù sau khi uống ngụm trà đầu tiên, ông già tỏ ra rất vui:

- Chè Suối Cát của xã tôi đấy cậu ạ. Ở quanh vùng này có nhiều chè nhưng không đâu đấu nổi với vùng chè Suối Cát. Cái vị chát của nó khó nơi nào có được.

"Chè Suối Cát"! Cách nói chân phương, hồn nhiên và đầy tự hào của một cao niên ở xã Hà Thượng vẫn còn nguyên ấn tượng trong tôi đến tận bây giờ. Và có lẽ cũng vì thế mà đối với tôi cái danh tính "Chè Suối Cát" đã không bị lãng quên như nhiều người đã lãng quên chăng?

Tôi hiểu, sự mất còn của bất cứ một hình ảnh, một danh hiệu, một thương hiệu, một cái tên nào đó âu cũng là chuyện thường tình. Lại càng thường tình hơn trong nền kinh tế thị trường cùng với sự cạnh tranh và phát triển như gió cuốn của ngày hôm nay. Nhưng dù sao, trong tâm trí, nói cách khác là trong vô thức của tôi dường như vẫn thơm ngon mãi hương vị Chè Suối Cát năm nào.

Vậy mà vào đầu tháng trước, tôi có dịp về quê Hà Thượng thăm em gái có cơ sở trồng và làm chè mấy chục năm nay, đã được cô em khoe một cách đầy bất ngờ: "Em đã thành lập xong hợp tác xã mang tên Chè Suối Cát. Cô em còn bảo, cũng do nhớ về thương hiệu chè Suối Cát của Hà Thượng nên mới quyết định

lấy cái tên hợp tác xã như vậy. Trời! Đúng là quá bất ngờ. Tôi rất vui và hy vọng em gái sẽ khôi phục những giá trị chè cổ, đó chính là giá trị bền vững trên con đường hội nhập toàn cầu.

Mong sao, dăm năm nữa, Chè Suối Cát lại hồi sinh và sẽ trở thành một trong những thương hiệu xứng danh "Đệ nhất danh Trà" xứ Thái.

Quý hiếm chè hoa vàng

MÔNG ĐÔNG VŨ

Chè Thái Nguyên đã nổi danh từ lâu. Sự hấp dẫn của chè Thái Nguyên là do cái vị tinh túy đặc biệt quý giá đem lại. Hương thơm của chè cũng rất quý, nhưng người ta có thể tạo ra hương từ hoa, quả, tinh dầu có mùi thơm theo sở thích của mình. Còn vị thì không thể thay thế được. Nếu tạo ra vị mới trong chè, thì chè đó không còn nguyên chất nữa. Đó là một loại đồ uống khác có thành phần của chè.

Đến năm 1935, nhãn hiệu chè "Cánh Hạc" của ông Đội Năm ở Tân Cương đã đạt giải nhất cuộc thi chè tại Đấu xảo Hà Nội. Từ đó, chè Thái được các thương gia người Pháp, Ấn Độ, Trung Quốc,… mang đi buôn bán khắp nơi ở trong nước và quốc tế. Chè Thái Nguyên đã hội tụ đủ "ngũ quý" của chè ngon đó là: "Sắc - Khí - Hương - Vị - Thần". Điều đó khẳng định chè Thái Nguyên đạt đến chuẩn mực cao của nghệ thuật ẩm thực Việt Nam. Cho nên dân gian truyền tụng "Thái Nguyên đệ nhất danh Trà" hay "Thái Nguyên danh trà đất Việt".

Còn chè hoa vàng thì sao? Có lẽ do sự nổi tiếng của chè truyền thống, chè trung du, chè công nghiệp và các giống chè ngon, chè lạ được nhập từ nước ngoài về làm người Thái Nguyên quên mất chè hoa vàng? Chè hoa vàng là loại quý hiếm vào loại bậc nhất của các loại chè trên thế giới. Hiện nay chè hoa vàng là loại cây nằm trong sách đỏ của "liên minh bảo tồn thiên nhiên quốc tế" nó phát triển trên phạm vi hẹp, chỉ có nhiều ở Trung Quốc và Việt Nam.

Theo tài liệu nghiên cứu của Tổ chức Hợp tác Quốc tế Đức (GIZ), cơ quan nghiên cứu của chính phủ Đức, từ năm 1993 đã phối hợp với các cơ quan đối tác Việt Nam quan tâm phát triển, bảo tồn giống chè hoa vàng ở vườn Quốc gia Tam Đảo và nghiên cứu ở một số vùng khác trên đất nước Việt Nam, thì trà hoa vàng là siêu cây cảnh thế giới, là "nữ hoàng" của các loại chè, là thuốc nhuộm thiên nhiên, là cây đồ uống quý giá, dùng làm dầu ăn, là cây dược liệu quý. Trong trà hoa vàng có chứa các nguyên tố rất có lợi cho sức khỏe. Trà hoa vàng có khả năng kiềm chế sự sinh trưởng của các khối u, giảm hàm lượng cholesterol trong máu, chống xơ cứng động mạch, chống huyết áp cao, giảm lượng đường trong máu đối với bệnh nhân tiểu đường, phòng chống ung thư, gây hưng phấn thần kinh, lợi tiểu, chống ô xi hóa, ức chế và tiêu diệt vi khuẩn, tiêu viêm, chống dị ứng, vv… Theo tiết lộ của một số thầy thuốc Đông y thì chè hoa vàng là một trong những vị chính, vị quan trọng nhất trong bài thuốc dân gian phòng chống bệnh hiểm nghèo.

Chè hoa vàng mọc tự nhiên trong rừng, thường là cây bụi hay cây gỗ nhỏ, đa số loài chỉ cao từ 3 mét đến 6 mét. Vỏ cây trắng, xám, mịn, thường mọc ở nơi có độ ẩm cao, có khí hậu mát mẻ. Đặc biệt là những bông hoa chè có màu vàng rực rỡ, như phủ một lớp sáp mỏng mịn màng, cánh hoa trong mờ, hoa mọc đơn độc hay từng chùm ở nách lá, hình chén xinh đẹp và thanh lịch, hoa thường nở từ mùa đông đến mùa xuân, với vẻ đẹp tuyệt vời của hoa và lá nên nó được mệnh danh là 'nữ hoàng" của tất cả các loại chè.

Gần đây chúng tôi đi tìm kiếm chè hoa vàng khắp nơi trong tỉnh Thái Nguyên. Chè hoa vàng có ở sườn đông dãy núi Tam Đảo, có ở Định Hóa, Phú Lương và huyện Võ Nhai. Với một số loài chè như: Trà vàng lá dày, Trà vàng ginger (Seaby), Trà vàng Hakoda (lấy tên của giáo sư Taoschi Hakoda trường Đại học Nông nghiệp Tokyo - Nhật Bản), Trà vàng nhiều lông, Trà vàng phan, Trà vàng Tam Đảo …

Thái Nguyên nổi tiếng với chè ngon, chè lạ, chè siêu đắt và cả chè hoa vàng.

Cây chè tím trung du

PHAN THÁI

Từ lâu Thái Nguyên được mệnh danh là miền quê "Đệ nhất danh trà". Trà xứ Thái đã đi vào thơ ca, nhạc, họa với màu sắc và thanh âm hòa quyện tạo nên giai điệu đầy hoài cảm. Bên tách trà thơm, ngẫm ngợi muôn sự ấm áp về tình người tình đời, ai cũng cảm thấy lòng mình thật thanh tịnh, an yên.

Trà Thái Nguyên thơm ngon không chỉ chắt lọc tinh túy của một vùng đất đắc địa dưới sườn non Tam Đảo bên dòng sông Cầu, sông Công và mặt nước hồ xanh huyền thoại Núi Cốc, mà còn bởi sự cẩn thận, tỉ mỉ, tinh tế của người làm chè trong tất cả các khâu: chọn giống, gieo trồng, chăm sóc, thu hái và chế biến.

Tôi gắn bó với cây chè từ bé, bởi nhà cũng có một mảnh vườn nhỏ trồng chè, mỗi lần hái chỉ sao đủ cho nhà dùng và dành gửi biếu bà con ở quê. Tôi phân biệt được trà ngon và trà của các vùng Tân Cương, Trại Cài, La Bằng, Tức Tranh… Nhiều ngày rảnh rỗi, tôi theo nhóm bạn đi các chợ chè và tham gia tuyển trà, cốt để vui là chính. Việc tuyển trà thông qua khứu giác, thị giác, vị giác từ ngắm màu nước, ngửi hương, nhấp từng ngụm nhỏ và cảm nhận vị. Hình (của búp, cánh), sắc, hương, vị (của nước). Tuy nhiên hiểu biết về cây chè và trà Thái Nguyên của tôi không hẳn đã thấu đáo. Lần ấy người bạn của tôi từ thành phố Hồ Chí Minh gọi điện nhờ mua giúp chè trung du tím. Theo anh, trà Thái Nguyên có thành phần hóa học khá đa dạng và sở hữu những tác

dụng tốt cho sức khỏe, nhưng riêng cây chè trung du tím có hàm lượng các chất giúp phòng ngừa bệnh tật cao hơn.

Qua giới thiệu của những người sành chè, tôi đã tìm về Làng nghề chè Khe Cốc, xã Tức Tranh, huyện Phú Lương. Tại đây chè trung du loại xanh và tím vẫn được trồng và đang cho thu hoạch. Khe Cốc là một trong tứ đại danh trà của tỉnh Thái Nguyên. Không chỉ có diện tích chè lớn, những dãy đồi núi trùng điệp bao quanh cùng dòng nước trong mát từ các khe suối tạo nên hương vị trà mang đặc trưng riêng và có chất lượng trà thơm ngon không thua kém các vùng trà khác. Trà Khe Cốc sợi dài, đều, màu nhạt. Nước trà màu xanh tươi, sáng, có tiền vị chát dịu, êm ái, hậu vị ngọt sâu, thơm thanh. Đặc trưng hương vị thuần khiết và yếu tố sạch, an toàn đã được bà con Khe Cốc chăm chút để phát triển thương hiệu.

Tiếp xúc với bà con nông dân, tôi được biết cây chè trung du là loại chè truyền thống trồng bằng hạt, có khả năng chống chịu sâu bệnh cũng như chịu hạn, chịu rét tốt nên mùa lạnh cây chè vẫn trổ búp. Chè trung du có tuổi thọ cao và cho thu hoạch suốt một thời gian dài. Năng suất của loại chè này không bằng các loại chè khác, nhưng khả năng sinh trưởng mạnh, có giá trị kinh tế cao. Thấy được lợi ích của việc phát triển chè trung du, bà con đã gìn giữ bảo tồn và trồng trên diện rộng, trong đó chè tím chiếm khoảng 30%.

Quan sát kĩ hai loại chè trung du, tôi thấy chè xanh và chè tím có sự khác nhau rõ rệt và rất dễ nhận biết. Tuy cùng là chè lá nhỏ, thân dạng tán, nhưng chè tím cây có màu sậm hơn. Cành, cuống và gân lá có màu tím, búp non cũng phơn phớt tím. Nếu pha một ấm trà tím được sao suốt riêng biệt, ta thấy nước trà có mầu hơi sẫm và ánh xanh, nhấp có vị đắng chát nhẹ, sau đó có vị ngọt. Hương của trà thơm mát mùi cốm non.

Tra cứu các bài viết về trà và các trang mạng, tôi chưa thấy có công trình nghiên cứu và các bài viết về cây chè tím. Nhiều bài giới thiệu hoặc quảng bá cũng chỉ đề cập tới trà xanh, không nói tới trà tím. Một số cơ sở đang nhân giống bảo tồn chè xanh

trung du, nhưng loại chè tím chưa thấy có khảo cứu cụ thể. Mặc dầu vậy, trà tím vẫn luôn hút hàng và được nhiều người tìm mua.

Cây chè tím trung du hiện được biết tới với nhiều loại hợp chất có tác dụng phòng chống bệnh nan y và được người tiêu dùng ưa chuộng. Tuy nhiên mức độ công dụng tới đâu cần phải đợi các nhà khoa học nghiên cứu cho kết luận chính thức.

Hy vọng với tâm huyết của những người làm chè, cây chè Thái Nguyên nói chung và cây chè tím trung du nói riêng sẽ tiếp tục chắt lọc để tạo nên làn hương trong các sản phẩm trà và mang sự sang quý của tinh hoa Trà Việt lan xa.

Trà đinh - tuyệt phẩm nơi Đệ nhất danh trà

QUỐC TUÂN

Thiên nhiên đã ưu ái ban tặng cho vùng đất Tân Cương (thành phố Thái Nguyên) thổ nhưỡng và khí hậu phù hợp để sản xuất ra những sản phẩm trà ngon nổi tiếng cả trong và ngoài nước. Trong các sản phẩm đó, trà đinh được mệnh danh là "nhất phẩm trà", chất chứa những tinh túy của búp chè và tâm huyết của người chế biến. Quy trình chế biến trà đinh từ khi thu hái đến thành phẩm cho thấy sự kỳ công của người thợ làm chè nơi vùng đất "Đệ nhất danh trà" dồn cho sản phẩm này.

Trà đinh là sản phẩm được làm từ chiếc "đinh" nhỏ xíu của búp chè. Đó chính là một đọt chè non mới nhú, khép tròn và dài trông như chiếc đinh, chất chứa những tinh túy của búp chè. Sau đó, đinh chè được chế biến rất kỳ công để tạo ra trà đinh nên sản phẩm này mới được mệnh danh là "nhất phẩm trà".

Nhắc lại lịch sử, cây chè đã được ông Đội Năm - Vũ Văn Hiệt trồng ở Tân Cương từ cách đây gần trăm năm. Hợp với khí hậu, thổ nhưỡng, cây chè đã sinh trưởng, phát triển, tạo ra sản phẩm có hương vị đặc trưng riêng. Năm 1935, ông Đội Năm cũng là người có công mang chè Tân Cương đến thi tại hội chợ Đấu Xảo và giành giải Nhất. Từ đó đến nay, chè Tân Cương ngày càng nổi tiếng trong và ngoài nước. Nghề trồng và chế biến chè cũng trở thành sinh kế truyền từ thế hệ trước sang thế hệ sau, lưu giữ và

phát triển mạnh cho đến ngày nay. Trà đinh được tạo ra từ sự tâm huyết của biết bao thế hệ làm chè Tân Cương như thế.

Các thế hệ người làm chè coi trà đinh là tuyệt phẩm, bởi thế quy trình chế biến rất công phu. Trà đinh vẫn được chế biến theo quy trình sản xuất truyền thống, qua các bước: Thu hái, phơi héo, ốp chè và diệt men, vò chè, sao chè, lấy hương, đóng gói và bảo quản. Tuy nhiên, để có sản phẩm trà đinh tinh túy nhất, người làm chè đã phải rất kỳ công trong thu hái và chế biến.

Trà đinh phải được thu hái vào buổi sáng. Khi ấy, không khí mát mẻ, những búp chè vừa ráo sương mai buổi sớm. Người hái đinh chè cũng phải được lựa chọn kỹ, sao cho đáp ứng các tiêu chí: Nhanh mắt, nhanh tay, cẩn thận, tỉ mỉ. Vậy nên, phần lớn người hái trà đinh là các trà nương trẻ tuổi. Để có 1kg trà đinh khô cần 5kg đinh trà tươi - kết quả của việc thu hái cả 1 sào (360m^2) chè tươi tốt.

Sau khi thu hái, những sọt đinh chè được rải thật mỏng ra nong, nia, đặt trên nền nhà sạch hoặc khu vực thoáng gió. Đinh trà được hong từ 3-5 tiếng (không quá 10 tiếng vì để lâu chè sẽ không ngon) để héo bớt trước khi chuyển sang giai đoạn 3 là ốp chè và diệt men.

Ốp chè là giai đoạn cho chè vào chảo gang để làm chè mềm hơn, mất đi mùi hăng và giữ lại mùi hương đặc trưng. Khi ốp chè, người thợ dùng tay để cảm nhận, đảm bảo nhiệt độ vừa đủ. Người thợ vừa cảm nhận bằng tay, vừa quan sát đến khi đinh chè mềm, bề mặt hơi dính, dùng tay nắm lại sau buông ra không bị rời là đạt chất lượng.

Sau khi ốp chè, người thợ chuyển sang giai đoạn diệt men - sử dụng nhiệt độ cao để khử tanin, giảm đắng, chát, giữ màu xanh và "khóa hương vị" ban đầu của chè. Người nghệ nhân quyết định nhiệt độ, tốc độ đảo chè và thời gian diệt men dựa trên độ ẩm, màu sắc, mùi hương của cánh chè.

Trà đinh được vò bằng tay. Trong bước này, người thợ xoa đều chè trên nia, khiến dịch tiết ra bề mặt chè. Nước trà thành phẩm nhờ đó sẽ xanh, khi pha cũng tạo màu nhanh hơn và giữ màu qua

nhiều nước pha. Thao tác này cũng làm chè xoăn lại, thành móc câu khi sao khô, giữ được hương và giảm thể tích. Thời gian vò chè khoảng 20 phút.

Đợi chảo nóng đủ nhiệt độ, người thợ cho chè vào chảo để sao khô. Người thợ tiếp tục dùng tay cảm nhận nhiệt độ chảo. Nhiệt độ của chảo phải vừa đủ, không được quá nóng vì sẽ khiến cho chè bị cháy, mất đi hương thơm đặc trưng của chè, nhưng cũng không được quá nguội, sẽ khiến cho cánh chè thành phẩm bị bạc. Thời gian sao khô thường mất khoảng 20 phút.

Chè dậy mùi thơm hay không là ở giai đoạn này. Trong bước này, người thợ tiếp tục đảo chè tung lên không để tránh quá lửa. Chè đạt chất lượng phải dậy mùi hương cốm. Bước này chỉ có những người làm chè thủ công lâu năm, dày dặn kinh nghiệm mới có thể làm được. Nhằm giữ hương vị lâu bền, trà đinh được đóng gói trong các túi nhỏ, hút chân không và xếp vào các hộp có thiết kế sang trọng. Khi pha trà đinh phải đặc biệt chú ý đến nguyên tắc "nhất thủy, nhì trà, tam pha, tứ ấm" thì mới có được hương vị trà thơm ngon nhất. Nước trà đinh có màu sánh vàng mật ong, thoạt uống vị chát nhẹ nơi đầu lưỡi, sau đó ngọt hậu nơi cuống họng, nên ai đã thưởng thức một lần khó có thể lãng quên.

Ký ức chè

THỤC TRANG

Tôi là người trong cuộc. Tuổi trẻ là người nông dân làm chè thực thụ, gắn bó với cây chè trong hợp tác xã chuyên canh. Vất vả, đầu tắt mặt tối từ nghề trồng chè nhưng cũng được hưởng lộc từ cây chè. Nói đúng hơn cây chè là ân nhân, nuôi ăn học. Tôi nhớ lại ký ức của mình và kể ra đây, hoàn toàn tự truyện, vậy thôi.

Ngày 28/12/1964 với tôi là ngày đáng nhớ. Ngày mà cha tôi khua các con dậy từ rất sớm để tập trung đi khai hoang. Tất nhiên cán bộ không gọi thế mà ông Trới, cán bộ ty Khai hoang Hà Nam nói nhiều lần với bà con là đi kinh tế mới, đi mang ánh sáng văn hoá miền xuôi lên khai sáng miền núi. Đoàn chúng tôi có 12 gia đình, người dồn cả lên một xe ca, tài sản thì trên một xe tải. Đoàn xe rời phố nhỏ Đồng Văn, huyện Duy Tiên, tỉnh Hà Nam, nhìn xuống cả trăm người đưa tiễn xa dần. Chúng tôi - lũ trẻ mới thảng thốt, oà khóc tức tưởi, vui buồn lẫn lộn… Hai chiếc xe lầm lũi đi trong chiều muộn đồng rừng, quãng chín giờ tối thì dừng lại bên một xóm nhỏ có tên La Giai, có con suối uốn quanh, nước chảy róc rách hoà cùng tiếng chim "bắt cô trói cột" nghe hoang vắng, não nề với những người vốn sống bên Quốc lộ 1, nhộn nhịp tầu xe…

Được phổ biến là lên Đại Từ, Thái Nguyên khai khẩn đất hoang trồng chè nhưng từ già đến trẻ đều không lường hết, không tưởng

tượng ra nỗi gian nan, khó khăn chồng chất khó khăn đối với dân khai hoang chúng tôi. Nhất là, đại bộ phận lao động chính của hơn năm chục gia đình lên khai hoang tại xã Mỹ Yên này là những tiểu thương, thợ thủ công chưa một lần đến với rừng. Còn bọn trẻ con chúng tôi đi học xa hơn, đói khát hơn vì cha mẹ trong những năm tháng chân nâng thiếu thốn trăm bề… Cứ thế, chúng tôi đốn cây, phát rừng, chờ khô rồi đốt; rồi đánh gốc, bốc trà, tra lúa mố, trồng sắn, gơ khoai lang, khoai sọ… gọi là lấy ngắn nuôi dài. Tiếp theo là trồng chè. Những cây chè cao chừng hai ba mươi phân nhổ từ vườn ươm trồng theo rạch, theo luống, cây cách cây năm mươi phân… Lần hồi rau cháo, lao động miệt mài, thoát cái cũng đã 3 năm chúng tôi lập nghiệp trên quê mới. Lấy cái mốc 3 năm là để nhắc đến những đồi chè đầu tiên cho thu hái. Có chè là có tiền, có đời sống và có tương lai… Từ những bãi chè ban đầu còn bé nhỏ, chúng tôi cứ phát rẫy, phát rừng mở rộng dần diện tích. Hợp tác xã chuyên canh chè Bắc Hà (lấy chữ đầu của Bắc Thái và Hà Nam) của chúng tôi mở mang đến vài chục héc-ta chè, loại đủ tuổi kinh doanh, loại trồng mới… Cả tỉnh ngoài các nông trường chè của Nhà nước: Nông trường chè Sông Cầu, Quân Chu, Tân Việt Hoa, Sơn Phú… còn có hàng chục hợp tác xã chuyên canh có tên tuổi: Song Thái, Tân Linh, Kiến Linh… góp phần làm nên tên tuổi ngành chè Thái Nguyên kể cả về diện tích, sản lượng, năng suất, chất lượng cũng như thương hiệu. Bây giờ nhớ lại mới thấy, cũng chỉ già nửa thế kỷ đã qua, từ chỗ chưa có chuyên canh, chưa có vùng chè tập trung, nhờ chính sách dãn dân, khai khẩn, cùng với công sức của đồng bào miền xuôi, chúng ta đã đưa cây công nghiệp chè của Thái Nguyên đứng thứ nhất cả nước về diện tích (23.000 héc-ta); còn chất lượng thì đứng đầu. Một loại hình văn hoá mới được hình thành và phát triển trên quê hương: Văn hoá trà!

Trở lại câu chuyện tôi đang kể: Chúng tôi cứ cần mẫn chăm bón và thu hái chè, tháng đôi lứa, vừa làm, vừa học. Khách miền xuôi lên thu mua trà khô cũng chính là những người điều chỉnh giúp về kỹ thuật, chất lượng. Còn bán chè nghĩa vụ cho Nhà nước

thì cứ đủ cân, đủ định mức là được. Nghệ thuật canh tác và chế biến chè hình thành từ bao giờ cũng không rõ, nó cứ âm thầm ngấm vào cuộc sống xứ trà là thế. Đại loại thế này: Giống chè tốt (hạt hoặc cành), bón phân hữu cơ, phân xanh, phân chuồng thì chè tốt mơn mởn, hương thơm, vị đậm. Tiếp theo là quy trình chế biến từ chè sang trà. Đây thực sự đòi hỏi kiên nhẫn và sáng tạo. Chè đến lứa, 1 tôm 4, 5 lá, bàn tay gái đảm thoăn thoắt đấy nhưng sao cho chỉ 2 lá 1 tôm. Mặt trời chưa lên khỏi ngọn tre, sương còn đọng trên mặt lá, hái lúc đó chè được nước mà xanh. 10 giờ trưa chè hái về tãi ra nong cho ráo rồi đưa lên chảo xào vò, rang nhỏ lửa cho đến khi khô kiệt, sẩy bớt chè ban, chè bồm rồi đánh mốc lấy hương. Trinh nữ ngày khoẻ bàn tay nõn nường xoa đều trên chảo nóng, khoan thai, nhẹ nhàng cho đến lúc từ mầu đen, chuyển mầu mốc cau, dậy hương cốm là được mẻ trà ngon… Trong lao động sáng tạo và nhọc nhằn, xuất hiện nghệ nhân. Hợp tác xã Bắc Hà trở nên nổi tiếng không chỉ có trà ngon mà còn nhiều gái đẹp hái chè giỏi: Phạm Thị Dung, Phạm Thị Phương…Chế biến chè có kỹ thuật và chất lượng có gia đình ông Nguyễn Văn Sơ, Phạm Văn Trường, Vũ Như Khuê… 30 hợp tác xã chuyên canh chè của tỉnh cũng thế, đều có những hạt nhân nghề chè… Được vài năm như thế, tai hoạ đến với vùng chè từ từ, khoan thai trong sự chấp nhận cũng từ tốn của người dân vùng chè. Đó là sâu bệnh. Những chùm sâu chè trông chẳng khác gì lũ sâu róm đáng ghét cứ nhè cành chè bánh tẻ mà gặm. Rồi bệnh vàng lá, bọ lẹt, sâu đục thân… đủ loại hành hạ cây chè. Phải trị chúng bằng thuốc. Đàn ông vùng chè khoác trên vai bình phun nặng 20 cân, cần phun xả ra những màn mưa bụi của thuốc vô pha tốc khét nẹt. Sâu chết, người phun cũng ngắc ngoải. Rồi người ta xây dựng những kho thuốc trừ sâu, kho phân đạm U rê… Loại thuốc lưỡng dụng vừa trừ sâu vừa thúc mầm BI58 của Liên Xô được dân vùng chè ưa dùng vì năng suất vượt trội. Theo khuyến cáo thì sau phun thuốc 15 ngày mới được hái chè nhưng trên thực tế thì không mấy người thực hiện được. Thành thử trà khi pha có khi còn văng vẳng mùi thuốc sâu chưa tan hết, cộng

với mùi nắng ngai ngái của chè phơi là vậy… Vậy là cùng với dáng vẻ thơ mộng, hào hoa của vùng chè còn có nỗi lo ô nhiễm, bệnh tật đã hiện hữu…

Đến những năm 1973 trở về sau thì kỹ thuật trồng chè tiên tiến được áp dụng đại trà. Chúng tôi căng dây luống chè có khi dài vài trăm mét. Rồi đào rạch sâu 60, rộng 40cm, đổ đất vào giữa 2 rạch rồi cào hết đất mầu, đất phong hoá, thực bì phía trên vào rạch chè.Chúng tôi làm dụng cụ nom như cái đầm, cắm 5 cọc tre vào đó rồi nện vào giữa rạch, tạo 5 cái lỗ rồi cho 5 hạt chè vào đó. Cứ 50cm một cụm chè… Cũng có khi trồng chè cành gọi là chè giâm cành PH1 (Phú Hộ 1 - Phú Thọ), nhưng tỷ lệ sống không cao, dân phản đối rồi đặt vè:

Bao giờ ngày có năm canh
Đêm có 6 khắc, chè cành mới lên

Nghề làm chè cũng thay đổi qua năm tháng theo cơ chế quản lý và thị trường. Chè của hợp tác xã được giao về cho hộ gia đình canh tác. Cung cách làm chè tập trung và cả tổ chức hợp tác xã cũng không còn… Năng suất chè tăng cao, giá trị của chè cũng tăng cao... Các cơ sở chế biến chè, kinh doanh, tiêu thụ chè ra đời ngày càng nhiều. Dân làm chè không còn rang sao bằng củi, vò chân, phơi nắng chè như xưa mà bán chè tươi tại bãi cho cơ sở chế biến. Thái Nguyên được gọi là Đệ nhất danh trà. Có nhiều sản phẩm được làm ra từ nguyên liệu chè và Trà Thái Nguyên đã có ở muôn nơi… Từ thế hệ nông dân làm chè tập trung những năm 60 của thế kỷ trước - những người đi vỡ đất, năm, sáu thế hệ tiếp theo sinh ra và lớn lên từ vùng chè… Cây chè gắn bó với cuộc đời bao người.

Gửi tình về xứ Thái

Ngày Xuân trẩy Hội Lồng tồng

HẢI YẾN

Có hòa mình trong không khí tưng bừng của lễ hội vào những ngày đầu xuân người ta mới hiểu hết những cảm xúc của nhà thơ Tố Hữu khi viết lên những vần thơ: "Áo em thêu chỉ biếc hồng/ Mùa xuân ngày hội Lồng tồng thêm vui".

Lồng tồng có nghĩa là "xuống đồng", một trong những lễ hội được đồng bào dân tộc Tày ở Thái Nguyên coi là lễ hội quan trọng bậc nhất, được tổ chức hàng năm, gắn với tín ngưỡng về nông nghiệp, một hình thức sinh hoạt văn hoá dân gian thể hiện khát vọng của người dân trong sự hoà hợp trời đất, cầu mong cho con người khoẻ mạnh, cuộc sống no đủ, vạn vật sinh sôi.

Những ngày trước khi diễn ra các hoạt động của lễ hội, nhà nào cũng chuẩn bị vật phẩm từ nông nghiệp để dâng lên thần linh. Khát vọng về cuộc sống ấm no, hạnh phúc, sinh sôi nảy nở, mọi điều an lành đều được người dân gửi gắm vào mỗi mâm Tồng (mâm lễ) của mình dâng lên các vị thần. Người Tày thường chọn bãi cỏ bằng phẳng, rộng lớn có vị trí trung tâm để tổ chức lễ hội nhằm thuận lợi cho việc đi lại, vui chơi của dân bản và các vùng lân cận.

Lễ hội Lồng tồng gồm: phần lễ và phần hội. Trong phần lễ, mỗi gia đình chuẩn bị một mâm cỗ cúng gồm gà, thịt lợn, trứng luộc, hai cặp bánh chưng, một cặp bánh chưng Tày, xôi ngũ sắc,

các loại bánh giầy, bánh khảo, chè lam… thể hiện sự đảm đang, khéo léo của phụ nữ Tày trong việc nấu nướng. Trên mỗi mâm lễ đều có chiếc bánh hình bông hoa nhiều màu sắc và hai đôi quả còn làm bằng vải có nhiều tua sặc sỡ cùng hạt giống các loại.

Mâm lễ vật của bản được lựa chọn kĩ lưỡng, phải to hơn, nhiều hơn, trang trí đẹp hơn những mâm lễ của các gia đình và nhất thiết phải có thủ lợn. Các mâm lễ được xếp thẳng hàng, người chủ lễ (thường là thày Tào, hoặc thày Mo), gọi là "pú mo". "Pú mo" đứng trước mâm lễ của bản khấn tạ ơn trời đất, thần linh đã phù hộ cho dân bản, trong khi đó dân bản thắp hương, rót rượu. Sau lời khấn tạ ơn, "pú mo" tiếp tục khấn cầu mưa, một người phụ lễ đội một chậu nước đứng bên cạnh, nhiều người khác cầm tàu lá cọ đi từ nơi cúng tế về cuối bãi đất.

Khấn xong, "pú mo" vẩy nước ra xung quanh, ngụ ý là trời ban mưa, dân bản xúm lại, ai cũng muốn hứng lấy những giọt nước tượng trưng cho may mắn ấy. Vảy nước xong, "pú mo" lại lấy hạt giống từ các mâm lễ vãi ra xung quanh, dân bản lấy hạt giống ấy trộn với hạt giống nhà mình chọn gieo cấy. Theo đó, cánh đàn ông sẽ đi những đường cày đầu tiên, còn phụ nữ thì trổ tài thi cấy. Sau các lễ thức, dân bản cùng nhau ăn cỗ, chúc tụng nhau khoẻ mạnh, may mắn, thóc lúa đầy bồ, lợn gà đầy sân…

Phần lễ kết thúc, mở đầu phần hội là trò tung còn. Đây là hoạt động đông vui nhất, thu hút nhiều người tham gia nhất. Khi quả còn xuyên thủng hồng tâm của vòng tròn, là âm dương đã giao hoà, cuộc sống sẽ sinh sôi, mùa màng bội thu và ai ném trúng hồng tâm đầu tiên sẽ được trao giải thưởng, được coi là may mắn trong cả năm, được thần linh phù hộ. Nếu ở lễ hội nào không có ai tung còn trúng vòng tròn, xuyên thủng hồng tâm thì dân bản không vui. Vì theo quan niệm đó là điềm báo một năm mới không thuận lợi. Đây là nét đặc sắc mà chỉ dân tộc Tày mới có. Thông qua hoạt động tung còn là dịp nam, nữ thanh niên trao gửi tâm ý với nhau, nhiều đôi trai làng, gái bản đã nên duyên vợ chồng từ những dịp tung còn trong ngày hội xuân như thế.

Các trò chơi trong lễ hội Lồng tồng còn có rước cờ, múa sư tử,

đi cà kheo, múa rối, chọi gà, đánh đu, múa võ, kéo co, đẩy gậy, bắn nỏ và hát then,… Trong lễ hội Lồng tồng cổ xưa không thể thiếu hát then, hát sli, lượn. Lễ hội Lồng tồng của dân tộc Tày Thái Nguyên là một trong những nét văn hoá độc đáo của dân tộc Tày, góp phần làm phong phú kho tàng văn hoá các dân tộc Việt Nam.

Chùa Hang - Một chốn đi về

ĐỨC HUY

Những ngày đầu xuân, trong hân hoan, chúng tôi cùng trẩy hội Chùa Hang, phường Chùa Hang (thành phố Thái Nguyên). Từ sân chùa, trước tượng phật tổ Thích Ca Mâu Ni, ta dễ dàng cảm nhận được không khí bình an, để thả lỏng tâm hồn hoài tưởng về một vùng đất lành có chùa dựng trong lòng núi.

Sách Đại Nam nhất thống chí viết: "Núi Long Tuyền có động, trong động có cột đá, phía trước phía sau đều có cửa, người ta nhân đó lấy động làm chùa…". Vâng! Từ nhiều đời nay Chùa Hang vừa là chốn linh nghiêm, đồng thời là nơi gửi gắm, làm an lòng bao thân phận con người. Cũng bởi thế Chùa Hang trở thành một trong những danh lam thắng cảnh nổi tiếng của Thái Nguyên. Sử sách còn chép: Vào năm 1859, thời Vua Tự Đức nhà Nguyễn, danh sĩ Cao Bá Quát qua đất Thái Nguyên có du ngoạn đến Chùa Hang, trước cảnh đẹp nơi đây ông đã viết bài thơ nổi tiếng: Du Tiên Lữ động: "Ông xanh sao khéo vẽ vời/ Thái Nguyên núi ấy bày chơi làm gì?/Bằng nắm tay hòn núi kia/ Rìu thần, búa quỷ ly kỳ chuốt trau/Mở toang cái động ngàn thâu/ Ngoằn ngoèo thạch nhũ muôn màu lạ sao…". Cảnh hang như được thiên tạo bày đặt, bài trí tạo sự hấp dẫn, thôi thúc người vãn cảnh dấn thân, khám phá.

Danh thắng có 3 ngọn núi đá lớn. Ngọn núi cao to vững chãi

đứng giữa có tên là Huyền Vũ; hai bên là ngọn "Thanh Long và Bạch Hổ" vươn cao uy nghi. Một ngôi chùa được tăng ni, phật tử xây dựng trong hang núi từ thế kỷ XI. Tương truyền: Vào một buổi sáng mùa xuân năm Nhâm Tuất, vua Lý Thánh Tông thức dậy đã kể lại giấc mơ của mình cho Nguyên Phi Ỷ Lan chuyện đêm qua nằm mộng, được Phật dắt lên vùng địa linh ở Đồng Hỷ (nay là thành phố Thái Nguyên). Bà Nguyên Phi lập tức thực hiện chuyến kinh lí tham quan, thấy nơi đây phong cảnh hữu tình, núi non kỳ vĩ, hang động rộng lớn, bèn cho lấy hang dựng chùa thờ Phật. Từ đây "Kim Sơn Tự" ra đời, nhưng nhân dân thường gọi nôm là Chùa Hang vì chùa ở trong hang.

Chùa không rộng, nhưng đủ lớn để thờ Phật Thích Ca Mâu Ni. Qua Tam quan, vào chùa, 2 bên trái - phải có tượng Hộ pháp Khuyến thiện và Trừng ác cưỡi voi, cưỡi hổ uy nghi. Lòng hang bao chứa cả một thế giới vô thường, với vô số thạch nhũ được mẹ thiên nhiên khắc tạo thành cột trụ chống trời, bụt mọc, hổ chầu, voi phục, nhiều chỗ trên vòm hang ngước trông giật mình tưởng "Mây già quyện đá quái chơi vơi". Ngó xung quanh vách hang thấy nhiều nhũ đá nhô ra thành các bệ thờ và nhiều hình thù kỳ lạ hấp dẫn. Điểm đặc biệt là ngoài kiến tạo địa chất cho hang nhiều ngóc ngách, còn có "đường lên trời", "đường xuống âm phủ". Ngoài cửa chính hang còn có cửa thông ra phía sau, tạo cho không khí luân chuyển dễ dàng, hè mát, đông ấm, thêm khói hương quanh năm huyền ảo làm cho Chùa càng trở nên huyền bí. Chính vì thế năm 1999 động Chùa Hang được xếp hạng danh thắng cấp Quốc gia. Năm 2011, Chùa Hang được lựa chọn đưa vào tuyển tập 100 ngôi chùa tiêu biểu của cả nước.

"Chiểu theo lệ cũ", dịp tân xuân hằng năm, nhà chùa và Nhân dân trong vùng tổ chức lễ hội vào các ngày 19, 20 và 21 tháng Giêng (Âm lịch). Chương trình Lễ hội có nghi thức rước Phật. Phần Lễ dâng có xôi, oản, quả, bánh, kẹo, tiền vàng… với lời cầu mong Quốc thái dân an, mưa thuận, gió hòa, mùa màng tươi tốt, nhà nhà được bình yên. Sau phần Lễ, phần Hội được tổ chức với các hoạt động văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao. Đặc biệt là

chương trình biểu diễn nghệ thuật chào mừng hội Xuân hằng năm do nhân dân địa phương thực hiện. Cùng với các chương trình văn nghệ đặc sắc, nhân dân, du khách thập phương sẽ thong thả vãn Tiên cảnh Chùa, thăm không gian văn hoá trà, ghé thăm ông đồ cho chữ đầu xuân, viết lời nguyện ước nhân dịp xuân mới lên một mảnh gỗ nhỏ treo lại bên sân Chùa biểu trưng như lá sớ gửi tới Đức phật Tổ nhiệm màu.

Thao thức tiếng khèn Mông

CAO NGUYÊN

Được trao truyền qua nhiều đời, cây khèn, tiếng khèn trở thành vật báu gắn với đời sống vật chất, tinh thần của người dân tộc Mông ở Thái Nguyên. Dù bao phen dời đổi chạy theo mùa rẫy, cây khèn vẫn là vật bất ly thân, được đồng bào trân trọng, gìn giữ. Tiếng khèn mang đa cung bậc, từ chuyện vui đến chuyện buồn của người Mông đều được gói ghém trong tiếng khèn.

Một âm hưởng tôn vinh sự sống được lưu truyền từ ngàn đời rong ruổi. Chàng trai Mông mạnh mẽ trên lưng ngựa, khéo léo với cây khèn, quay tít cùng điệu múa mà lời khèn chảy tràn khắp triền núi. Nếu cây khèn là niềm tự hào của người dân tộc Mông, thì chàng trai Mông biết làm khèn, thổi khèn và múa khèn được coi là truyền nhân, được mọi người trong cộng đồng nể mến. Bởi, họ là những truyền nhân biết kính hiếu tổ tiên, kiên trì tiếp nhận tinh hoa văn hóa của cha ông trao truyền lại, đồng thời tiếp tục là người truyền loại hình nghệ thuật trình diễn dân gian này cho các thế hệ sau.

Người Mông nếu biết thổi khèn thường biết làm khèn. Nhưng gọt thành cây khèn đòi hỏi người làm có đức tính kiên nhẫn, kể từ khâu tìm nguyên vật liệu chế tác, đến việc khoét lỗ bảo đảm cho các âm thanh phối hòa thành âm sắc như mong muốn. Có cây khèn trong tay, nghệ nhân phải rèn cách nhấn nhá, nhả hơi cùng điệu vũ phù hợp theo cung bậc. Khèn hay là khi chơi người

và khèn nhập làm một, cuồng say để từng động tác múa hóa thân vào giai điệu khèn. Chính vì thế mà lúc chơi không có động tác thừa, thở ra, hít vào cây khèn đều cất lên âm hưởng của núi rừng, chuyển tải thông điệp, thổ lộ tâm tư, tình cảm của người thổi khèn đến bạn bè và vạn vật quanh mình.

Bởi gắn bó sâu sắc trong đời sống vật chất tinh thần, nên khèn Mông được ví như hơi thở cuộc sống. Mùa xuân, khèn cất lời rạo rực vui tươi gọi hội, phiên chợ khèn gọi bạn gần xa, chúc lời may mắn. Làng bản mất người, lời khèn trầm đục, lặng buồn tiễn người về với thế giới người hiền. Hầu như mọi việc, đồng bào người Mông đều sử dụng đến cây khèn. Đặc biệt trong các đám tang, đám giỗ, làm ma tươi, ma khô, theo tín ngưỡng chủ nhà thường mời thầy khèn về giúp, với ý nghĩa dẫn đường cho người khuất núi an toàn trên đường về với thế giới người hiền, và thể hiện sự tôn trọng, kính hiếu của con, cháu dành cho cha mẹ, ông bà đã có công dưỡng dục.

Đám tang, đám giỗ và ngày xuân không thể thiếu tiếng khèn. Bởi tâm niệm tiếng khèn là thứ linh thiêng có thể nối được "mường trời, mường đất", kết nối âm, dương, nên đồng bào mượn lời khèn để gửi gắm lòng mình đến một thế giới siêu nhiên, gần gũi hơn là bè bạn và mọi người trong cộng đồng xã hội. Nhưng để nhuần nhuyễn với cây khèn, các nghệ nhân người Mông phải trải qua một quá trình dài khổ luyện. Việc học thổi khèn, múa khèn phần nhiều cần sự cảm hứng, chí thú, say mê, không thể ép đặt. Mỗi ngày một chút, nhất là những đêm trăng, vào hôm có phiên chợ, người học khèn bắt đầu "trình diễn" những bài khèn và vũ đạo giản đơn nhất. Giống cây ngô ngoài nương, bắt đầu phát dọn bãi, làm đất, tra hạt, vun trồng cây lớn mới có ngày bẻ bắp.

Gian khổ là liều thuốc tôi luyện lên những con người có tinh thần vững chãi, đó cũng là mảnh đất màu mỡ nuôi lớn bao tâm hồn nhiệt huyết đã dành nhiều công phu để đeo mang, gìn giữ, nuôi dưỡng cả một niềm đam mê cho nghệ thuật khèn.

Tiếng lòng phiêu qua những mùa ngô, đẫm đượm, nồng nàn chất men rừng như để núi cúi đầu dưới đôi chân người Mông ngày hội. Những bài khèn luôn vui nhộn, mời gọi, khiến người

nghe quên đi buồn nản, khó nhọc và nắm lấy tay nhau cùng về chợ phiên. Như lời truyền dạy của các cụ thì có 4 loại nhạc là: Sơ nhạc, tiểu nhạc, trung nhạc và đại nhạc. Theo nhạc là ca từ, gồm lời ca gốc; lời ca giao duyên; lời ca đưa, đón đám ma và lời ca tế vật nuôi. Với người dân tộc Mông, cây khèn không chỉ là một loại nhạc cụ, mà còn là vật báu biết nói lời núi, lời sông, là tiếng lòng nối với tiếng lòng.

Dìu dặt điệu Soọng cô

THU HƯƠNG

Với lối hát và âm nhạc đơn giản, dễ thực hành nghệ thuật hát Soọng cô luôn tồn tại, hiện hữu trong đời sống, được cộng đồng người Sán Dìu ở Đồng Hỷ (Thái Nguyên) lưu giữ và trở thành di sản văn hóa phi vật thể tiêu biểu quốc gia.

Nếu người Tày có hát Then, hát Lượn, người Thái có các làn điệu Khắp, người Cao Lan có Sình ca, Sán Chỉ có hát Xắng cọ thì người Sán Dìu có Soọng cô. Theo tiếng Sán Dìu "Soọng" có nghĩa là hát "Cô" nghĩa là ca. Soọng cô là làn điệu ca hát của người Sán Dìu, viết theo thể thất ngôn tứ tuyệt, ghi chép bằng chữ Hán cổ và được lưu truyền trong dân gian. Nội dung Soọng cô thường dựa vào cảnh đẹp quê hương, làng xóm, sinh hoạt hàng ngày để nói lên nỗi lòng mình. Lời ca và giai điệu của Soọng cô không hề khô cứng mà mềm dẻo đầy sức lan tỏa, diễn đạt tâm tư tình cảm của người hát, làm mê đắm lòng người.

Có thể nói hát Soọng cô là phương tiện để truyền tải những tâm tư, tình cảm và ước muốn của người Sán Dìu trong cuộc sống thường ngày, là dấu hiệu nhận biết bản sắc văn hóa tộc người. Hát dân ca Soọng cô thường là lối hát đối đáp giữa nam và nữ với những lời thơ trữ tình, giàu tính nhạc, tính họa, mang đậm bản sắc dân tộc. Lời soọng cô là thể thơ bảy chữ, ví von, tình tứ, như trải nỗi niềm tâm sự của chàng trai, cô gái Sán Dìu. Điệu hát Soọng cô thường được cất lên trong lao động sản xuất (trụ soọng

cô), trong lễ cưới hỏi (sênh ca chíu cô), trong các dịp lễ Tết (tạo nén cô), trong lúc đi chơi làng (hị son cô), trong lúc ru con ngủ (ếnh slảy cô)… Những bài "trụ soọng cô" có nội dung ca ngợi đức tính cần cù, chịu khó trong lao động sản xuất, phê phán thói lười biếng, khuyên răn con người cần biết chăm chỉ làm việc để có cuộc sống ấm no, tốt đẹp.

Người Sán Dìu hát Soọng cô vào những dịp Tết đến xuân về, tổ chức cưới hỏi, mừng vào nhà mới hay những lúc nông nhàn, người Sán Dìu đều mượn tiếng hát Soọng cô để gửi gắm lòng mình. Dù hát trong hoàn cảnh, không gian nào, các bài Soọng cô đều truyền tải nội dung tốt đẹp, thể hiện tình yêu quê hương, đất nước, con người, ca ngợi vẻ đẹp thiên nhiên, tình nghĩa giữa người với người, ước mơ về một tương lai tươi đẹp, hạnh phúc, lên án cái xấu, cái ác…

Môi trường diễn xướng của hát Soọng cô khá tự do. Người hát có thể hát giao duyên bên bờ suối, hát Soọng cô trong lao động, hát đối đáp trong nhà, hát trong đám cưới, hát nhân dịp Tết đến xuân về. Đặc biệt, người Sán Dìu còn có hát ru con với những làn điệu mượt mà, sâu lắng, thể hiện tình cảm và ước vọng của ông bà, cha mẹ đối với con trẻ của mình.

Trải qua thăng trầm của thời gian, hát Soọng cô vẫn giữ nguyên được nét độc đáo và đậm bản sắc dân tộc của người Sán Dìu. Với lối hát và âm nhạc đơn giản, dễ thực hành nên nghệ thuật hát Soọng cô luôn tồn tại, hiện hữu trong đời sống, được cộng đồng người Sán Dìu ở Đồng Hỷ lưu giữ và trở thành di sản văn hóa phi vật thể tiêu biểu, đặc sắc.

Thổi hồn vào rối cạn

NGỌC HUY

Nhiều người dân, du khách trong nước và quốc tế biết đến vùng đất Thẩm Rộc và Ru Nghệ nhờ được xem, được nghe kể về nghệ thuật trình diễn dân gian múa rối cạn. Loại hình nghệ thuật độc đáo này do dòng họ Ma Quang ở huyện Định Hóa sáng tạo, trình diễn phục vụ đồng bào các dân tộc vào dịp đầu năm mới, trong lễ hội Lồng tồng, với quan niệm cầu mưa thuận gió hòa, mùa màng tốt tươi, nhà nhà được bình yên.

Theo lời kể của con cháu trong dòng họ Ma Quang, rối cạn đã trao truyền qua 14 đời, với thời gian hơn 2 thế kỷ. Ban đầu, có 6 ông rối mô tả vua, hoàng hậu, quan văn, quan võ, người hầu, nông dân. Dựa theo tích truyện trong sách do các cụ để lại, con cháu phường rối tiếp tục sáng tạo nên những ông rối mới. Từ 6 ông rối ban đầu đã "biến hoá" thành 12, rồi 24 ông và là 48 ông rối.

Những ông rối ngộ nghĩnh được các nghệ nhân đẽo gọt từ gỗ thừng mực, loại gỗ mềm, mịn, không bị nứt vỡ. Người phường rối cạn cho rằng, những ông rối của mình làm ra, sau một số nghi lễ và trình diễn thì đã có linh hồn. Do vậy, mỗi lần mang đi trình diễn, đại diện phường rối phải đến trước bàn thờ thắp hương, làm lễ thưa với các cụ. Các cụ nhất trí mới được mang rối ra ngoài. Các con rối người, vật đều có đủ chân tay, mặc quần áo hoặc sơn

màu như thật, chuyển động nhịp nhàng bằng những sợi dây. Sân khấu để biểu diễn rất đơn giản. Chỉ cần một khoảng sân nhỏ trước nhà sàn đủ để người đứng xem. Nghệ nhân căng tấm vải sẫm màu lên làm sân khấu. Các nghệ nhân ở sau tấm vải dùng tay để điều khiển con rối, kèm lời giáo cho từng nhân vật, tiếng trống gõ nhịp, ngắt hồi rộn ràng. Nội dung các vở rối chủ yếu là ca ngợi công lao người học trò chăm chỉ ôn luyện, lều chõng đỗ đạt thi cử hồi xưa, mùa xuân cầu mong mưa thuận gió hòa, cầu chúc cho mọi người, mọi nhà bình an, có sức khỏe.

Cũng giống như buổi diễn của phường rối nước ở các tỉnh miền xuôi, phường rối cạn luôn dạo đầu bằng màn trống, thanh la hối thúc, lời gọi giục giã để tạo sự chú ý của mọi người. Đó là màn múa của 2 diễn viên và lời giáo đầu giới thiệu về phường rối. Tiếp đó trong khu vực diễn xướng, các ông rối ngộ nghĩnh sẽ di chuyển và có những động tác sinh động, cùng lời thoại đặc sắc, hấp dẫn.

Nhiều tích cổ được nghệ nhân phường rối trình diễn thành công, như các tích truyện có hoạt cảnh mô phỏng về lao động sản xuất, xây dựng đời sống văn hóa mới. Nổi bật có tích truyện "Tắc kè - Pú cấy" được coi là "tiết mục tủ", được đông đảo bà con tán thưởng. Nhân vật trong màn diễn này gồm một rối tắc kè và một rối ông già mặc quần áo Tày, bên hông đeo dao. Nội dung tích truyện là cuộc tranh hùng giữa 2 bên, Tắc kè đại diện cho loài vật và Pú cấy đại diện cho con người. Tắc kè cậy mình biết trước tiết trời mưa, nắng, nên tranh giành công trạng với Pú cấy, người làm ra ngũ cốc.

Cuộc giao tranh quyết liệt giữa Tắc kè và Pú cấy được thể hiện qua động tác leo lên, tụt xuống để giao tranh với nhau. Rồi chạy, nhảy, đấm, đá, lao, vồ, cào, cấu, giằng xé… giữa hai bên. Trong tiếng trống thúc, tiếng thanh la xoang xoảng, tiếng mõ dồn dập và lời thoại, lời hô hào của các nghệ nhân điều khiển phía dưới càng

đẩy tình tiết diễn xướng của các ông rối lên cao trào. Vở diễn kết thúc có hậu. Hai nhân vật đối đầu là Tắc kè và Pú cấy không có bên nào bị thua, cùng nhận thức được một lẽ sống giản đơn là phải cùng tựa vào nhau để sống cho thật tốt. Đây cũng chính là một triết lý sống và nhờ vào đó, rối cạn Thẩm Rộc và Ru Nghệ được công chúng đón nhận trong suốt nhiều năm qua.

Tết đến, xuân về, nếu có dịp lên Định Hóa, mọi người sẽ được ngủ nhà sàn, thưởng thức các món ăn của người Tày và những bài rối như muốn níu bước chân dùng dằng của du khách.

Nón lá yêu thương

PHẠM THU

Đối với người phụ nữ dân tộc Tày, vẻ đẹp, sự duyên dáng không chỉ ở trang phục, đồ trang sức đeo trên người mà còn cả ở chiếc nón lá cọ đội trên đầu. Đã từ lâu, chiếc nón lá cọ không đơn thuần chỉ là che nắng, che mưa mà trở thành một vật không thể thiếu trong tổng thể trang phục của phụ nữ dân tộc Tày vào các dịp lễ, Tết, cưới hỏi; trở thành nét văn hóa đặc trưng của đồng bào dân tộc Tày ở Định Hóa nói riêng và người Tày trên nhiều tỉnh, thành cả nước nói chung.

Những chiếc nón lá đã được hình thành bởi biết bao yêu thương, sự khéo léo chăm chỉ của những người vợ, người mẹ. Khi đến tay người dùng, nó càng không đơn thuần là che nắng, chắn mưa mà còn tạo nên những giá trị văn hóa đặc trưng của đồng bào dân tộc Tày ở Định Hóa; tạo vẻ đẹp, sự duyên dáng, thùy mỵ, nết na của những người phụ nữ dân tộc nơi An toàn khu. Vẻ đẹp, những giá trị văn hóa của chiếc nón Tày không chỉ thu hút những phụ nữ dân tộc Tày mà nhiều phụ nữ dân tộc khác cũng yêu thích tìm mua.

Để hoàn thành một chiếc nón Tày phải mất từ 3-4 ngày với nhiều công đoạn. Cách làm cũng công phu hơn so với nón lá của người Kinh, từ khâu chọn lá, tạo khuôn, đan nón đều phải đúng

tiêu chuẩn mới có được một chiếc nón đẹp. Nguyên liệu đan nón gồm giang, tre, guột, lá cọ, chỉ khâu. Để có nguyên liệu đan nón, người dân phải vào rừng chọn những cây giang bánh tẻ, có đốt dài từ 60cm trở lên. Và theo kinh nghiệm, tốt nhất là lấy giang vào mùa sương giáng (sau ngày Đông chí) vì cây giữ ít nước nên nan ít bị co ngót, ít bị mọt, sau đó phải hong khô trên gác bếp để làm dần.

Tiếp đến là chọn những cây tre đực già, đem về vót mịn thành vành như vành ngoài của nón người Kinh. Tre cũng phải cất lên gác bếp để bồ hóng bám vào, vừa không bị mối mọt vừa thành màu đen đặc trưng cho vành trong của nón. Còn guột khi lấy về thì ngâm bùn 4-5 ngày, sau vớt lên rửa sạch, phơi khô, bỏ cật, vót nhỏ. Lá cọ phải là bánh tẻ, hơ lửa cho chín đều rồi đem phơi nắng, khi nào lá mất màu xanh thành màu trắng mới đạt yêu cầu.

Trong các công đoạn làm nón, thì công đoạn chọn lựa và làm phẳng lá đòi hỏi công phu, cẩn thận nhất, để chiếc nón làm ra không bị giòn và rách. Sau khi làm xong, những chiếc nón lá sẽ được tiếp tục hong khô trên gác bếp, để chống mối mọt, trời nắng không bị cong vênh, trời mưa không bị thấm nước.

Nếu là nón đi chơi, đi hội, sử dụng trong lễ cưới, các bà, các chị thường thêu trang trí bằng chỉ ngũ sắc hình bông hoa, con bướm, ngôi sao… lên phần khung của nón rồi mới lợp lá cọ. Để tăng tính thẩm mỹ cho chiếc nón, người ta còn thêu lên phần mắt cáo các họa tiết trang trí bằng chỉ màu. Để làm ra một chiếc nón thêu hoa như vậy phải mất một tuần, giá bán cao hơn gấp 3 lần nón Tày bình thường, bởi thế trừ các khoản chi phí, mỗi chiếc nón người làm lãi chẳng là bao. Tuy không cao nhưng các bà, các mẹ, các chị… vẫn say mê làm, bởi đó là nghề được truyền dạy từ nhiều đời, dường như nó đã ngấm vào máu thịt của họ…

Chiếc nón Tày là vật không thể thiếu trong cuộc sống, trở thành nét văn hóa đặc trưng trong phong tục của người Tày.

Nón Tày là tín vật tình yêu của trai gái hẹn hò. Khi cô dâu về nhà chồng, ngoài những lễ vật mang theo như chăn màn, chậu, chiếu... còn có chiếc nón Tày. Khi làm lễ cho người đàn bà không may qua đời, bà con cũng làm chiếc nón buộc lên nhà táng để tiễn biệt người quá cố. Hy vọng vẻ đẹp và những giá trị văn hóa đặc sắc mà nón Tày đem lại sẽ giúp nhiều phụ nữ Tày yêu thích và quyết tâm học nghề từ các bậc tiền bối, để nón Tày trường tồn theo thời gian.

Áo chàm của mẹ

LÃ THỊ THÔNG

Mẹ thường nói với tôi rằng: Áo chàm không chỉ là vẻ đẹp bên ngoài, là biểu tượng cho sắc màu núi rừng mà còn ẩn chứa sự đôn hậu, thùy mị, khéo léo của người con gái Tày. Vải chàm là sắc màu, linh hồn, là văn hóa, văn minh của một dân tộc đã ngàn năm định hình trên dải đất hình chữ S này...

Năm 1987, lần đầu tiên tôi về công tác tại huyện Định Hóa, vùng ATK của chiến khu Việt Bắc, nơi có dãy núi Nản chạy dọc một khoảng trời, có con sông Công huyền thoại uốn lượn thì thầm như cổ tích. Nhưng hình ảnh đầu tiên của tôi về mảnh đất này lại là những cô gái Tày xinh đẹp trong lễ hội Lồng Tồng.

Trong hội cầu mùa tưng bừng ấy, tôi ngẩn ngơ trước các thiếu nữ Tày má hồng mắt biếc, xúng xính trong trang phục áo chàm, cổ đeo vòng bạc, thắt lưng xà tích, đầu vấn khăn đen. Lòng tôi thao thiết như thế cũng có một nguyên nhân sâu xa, là bởi hình ảnh ấy luôn làm tôi nhớ về người mẹ thân thương của mình.

Nhiều lần tôi được nghe mẹ kể rằng: Lúc mẹ cất tiếng khóc chào đời đã được bà ngoại cho uống ngụm nước chảy ra từ lòng núi và ủ ấm bằng chăn, tã vải chàm thơm nức mùi cây. Khi mẹ mới lớn, bà ngoại đã dạy cách làm trang phục chàm người Tày

như một cách thức trao kinh nghiệm và giữ gìn nghề truyền thống. Áo chàm người Tày có từ bao giờ mẹ cũng không biết. Con gái dân tộc Tày trước khi lấy chồng, ai cũng phải biết may áo chàm và dệt mặt chăn, khăn, làm dây dao, dây nón bằng thổ cẩm…

Trước ngày khăn gói theo bố tôi về xuôi, tất cả trang phục Tày được mẹ cho vào một cái hòm đan bằng tre mang theo. Mẹ bảo mẹ mang theo để được lưu giữ suốt đời. Vào các dịp lễ tết, những sự kiện trong đại trong đời, mẹ đều mặc áo chàm với niềm kiêu hãnh lớn. Mẹ thường nói áo quần ấy không chỉ là vẻ đẹp bên ngoài, là biểu tượng cho sắc màu núi rừng mà còn ẩn chứa bên trong sự đôn hậu, thùy mị, khéo léo của người con gái Tày quê hương mẹ.

Những ngày cuối đời, biết mình sắp về với tiên tổ, mẹ dặn chúng tôi: Khi nào mẹ ra đi chỉ cần mặc cho mẹ chiếc áo chàm là đủ. Tôi chọn tấm áo chàm vài chục năm tuổi vẫn giữ màu xanh và thơm nức hương rừng để chuẩn bị cho ngày mẹ mất. Mẹ bảo đó là chiếc áo mẹ làm khi mới mười tám, đôi mươi, mẹ đã mặc nó trong ngày cưới của mình và sẽ mặc trong ngày mẹ qua đời.

Rồi tôi đã được các cô, các chị người Tày ở Định Hóa kể nhiều về truyền thống chàm của người Tày. Hóa ra, quần áo, khăn, thắt lưng chàm… không đơn giản chỉ là trang phục mà còn mang biết bao ý nghĩa khác. Vải chàm do họ tự trồng bông, dệt sợi và nhuộm màu với nhiều công đoạn khác nhau. Các ngón tay của người phụ nữ Tày màu chàm bám rất chặt không chịu phai, mỗi lần xòe ra trông như những bông hoa năm cánh màu xanh. Những phụ nữ Tày, ai có bàn tay màu chàm thì tự hào lắm, bởi chứng tỏ họ là người đảm đang, khéo léo.

Trên nền vải chàm, người phụ nữ Tày trang trí nhiều hoa văn đẹp mắt, biết cắt, may, khâu vá làm thành nhiều đồ dùng khác nhau. Nghe trong lời kể của các chị, các cô người Tày Định Hóa tôi đã hiểu, vải chàm chính là sắc màu, là linh hồn, là văn hóa,

văn minh của một dân tộc đã ngàn năm định hình trên dải đất hình chữ S này. Và tôi đã hiểu vì sao mẹ tôi lại coi tấm áo chàm như một linh vật của tổ tiên và của chính cuộc đời mình.

Niềm vui của tôi tăng lên gấp bội khi hiểu rằng, ở miền mây trắng kia, mẹ tôi vẫn nhìn thấy những tà áo chàm bay bay trong gió theo các thiếu nữ lên nương, xuống chợ, vẫn nghe thấy tiếng thoi lách cách trong những ngôi nhà sàn trên núi cao. Và đặc biệt, vẫn có một niềm tin: Áo chàm mãi mãi trường tồn.

Đi tìm vũ điệu Tắc xình

LAM ANH

Điệu múa Tắc xình luôn có sức hấp dẫn không chỉ với đồng bào dân tộc Sán Chay, tỉnh Thái Nguyên, mà còn thu hút sự quan tâm của nhiều dân tộc anh em khác sinh sống trên vùng cao phía Bắc.

Theo quan niệm tín ngưỡng của người Sán Chay, múa Tắc xình (múa Cầu mùa) mang ước nguyện của con người, về một năm tiết trời thuận lợi, muôn loài sinh sôi, lúa ngô được mùa, bản làng bình yên, hạnh phúc. Đồng thời thể hiện đạo lý tưởng nhớ tổ tiên, là cầu nối tâm linh giữa đất trời và lòng người, cõi sống và cõi chết, thế hệ trước và thế hệ sau, thắp lên niềm tin, khát vọng chinh phục thiên nhiên của người dân lao động.

Múa Tắc xình hội tụ các yếu tố của trình diễn dân gian, trải qua thời gian dài tồn tại, phát triển đã được cộng đồng người Sán Chay thừa nhận và lưu truyền qua nhiều thế hệ, trở thành một di sản phi vật thể đặc sắc cấp quốc gia của tỉnh Thái Nguyên. Đồng thời, góp phần vào sự đa dạng văn hóa trong vườn hoa văn hóa cộng đồng các dân tộc Việt Nam.

Múa Tắc xình là một loại hình nghệ thuật trình diễn dân gian độc đáo, được người dân tộc Sán Chay lưu giữ, bảo tồn và truyền lại cho nhiều thế hệ. Gồm có 9 điệu cơ bản: Thăm đường, lập làng, bắt quyết, mài dao, phát nương dọn rẫy, tra mố, hái lượm, mừng mùa vụ và chim gâu.

Là một điệu múa tập thể, nhưng Tắc xình có nét độc đáo riêng. Từ những động tác trong lao động sản xuất và sinh hoạt hàng ngày như xúc tép, bắt cá, tra hạt, đuổi thú, phát nương... và những công cụ lao động sản xuất mà người Sán Chay đã sáng tạo, cách điệu thành vũ điệu để phục vụ sinh hoạt văn hóa cộng đồng.

Điệu múa Tắc xình có tiết tấu riêng, tắc thì đưa chân lên, xình thì đặt chân xuống. Hình tượng múa ở đây thể hiện rất rõ tín ngưỡng phồn thực, đó là ngọn tre và dụng cụ gõ được biểu trưng như cầu nối truyền khí dương từ 4 tầng mây (trời), hòa quyện với khí âm (đất), và âm dương sẽ hài hòa tạo ra sự sinh sôi nảy nở, tác động vào cuộc sống lao động sản xuất, tạo ra tâm lý phù hộ để mưa thuận gió hòa, làm ăn thuận lợi.

Múa Tắc xình là điệu múa nghi lễ, vừa tái hiện các hoạt động lao động sản xuất của người Sán Chay, vừa thể hiện đời sống tâm linh của người dân làm nông nghiệp, phụ thuộc hoàn toàn vào các yếu tố tự nhiên. Việc bảo vệ và phát huy giá trị di sản múa Tắc xình không chỉ có ý nghĩa giáo dục truyền thống cho các thế hệ mai sau, khơi dậy lòng tự hào về bản sắc riêng của cộng đồng Sán Chay, mà còn khích lệ tinh thần đoàn kết cộng đồng và góp phần vào công tác xây dựng đời sống văn hóa của Thái Nguyên. Trải qua thăng trầm của thời gian, múa Tắc xình vẫn giữ nguyên được nét độc đáo và đậm bản sắc dân tộc. Chính vì vậy, ngày 25/8/2014, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã ra Quyết định số 2684/QĐ-BVHTTDL công nhận múa Tắc xình là Di sản văn hóa phi vật thể cấp Quốc gia và là điệu dân vũ đầu tiên của tỉnh Thái Nguyên được công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể cấp Quốc gia.

Đằm thắm sắc chàm

THU NGA

Cho đến bây giờ, ở xã Na Mao (Đại Từ), những phụ nữ dân tộc Sán Chay vẫn thường nhuộm vải bằng củ nâu, cây chàm với tâm niệm giữ gìn, góp phần bảo tồn bản sắc văn hóa truyền thống không bị mai một theo thời gian.

Ngày đầu năm mới, dưới làn mưa xuân lất phất, là lúc những người phụ nữ của Câu lạc bộ Sấng Cọ xã Na Mao cùng nhau thực hiện một trong những công đoạn làm nên bộ trang phục dân tộc. Đó là nhuộm vải bằng nguyên liệu tự nhiên: củ nâu, cây chàm… Từ xa xưa, người Sán Chay đánh giá tài năng, đức hạnh của người phụ nữ thông qua khả năng nhuộm vải. Các công đoạn để nhuộm ra tấm vải như được hình thành theo tháng ngày nhọc nhằn của người phụ nữ. Đó là một tác phẩm nghệ thuật được người phụ nữ Sán Chay làm ra với sự cần cù, khéo léo.

Để nhuộm được tấm vải màu chàm phải qua nhiều công đoạn. Đầu tiên là thu hoạch chàm. Cây chàm được trồng vào tháng 2 và thu hoạch vào tháng 7. Chàm cắt về, rửa sạch cắt thành từng khúc ngâm vào vại, qua một đêm, thứ nước đó được hoà với nước tro bếp và một bát nước vôi, sau đó khuấy đều, để lắng 30 phút. Người ta lấy nước lắng phía bên dưới, sau đó khuấy mạnh đến khi sủi bọt. Vài ngày sau, bọt sủi đầy mặt nước thì nước nhuộm chàm đã chín... Sau một tuần thì bắt đầu thả vải vào ngâm. Vải nhuộm một lần có màu xanh nhợt, dễ phai, nên phải nhuộm đi

nhuộm lại nhiều lần rồi mang phơi nắng, sắc xanh sẽ thẫm như màu của núi rừng.

Ngoài vải nhuộm chàm, phụ nữ Sán Chay ở xã Na Mao còn nhuộm vải với củ nâu. Củ nâu được thái nhỏ thành miếng, rồi cho vào cối giã nhỏ, sau đó vớt ra chậu cho nước vào rồi quấy đều. Tùy theo lượng củ nâu mà pha chế nước cho thích hợp, không để đặc hay loãng quá. Nước củ nâu để cho lắng, chắt nước cho vào chậu để nhuộm.

Theo kinh nghiệm của những người cao tuổi thì: Vải ngâm vào nước nâu phải vò cho đều để mọi sợi vải đều ngấm. Phải dùng tay vò nhiều lần, thậm chí cho chân vào đạp cho đến khi vải đã ngấm kỹ, lấy từng mảnh ra vắt kiệt nước, rồi đem phơi. Khi phơi phải căng cho thật thẳng để vải không nhăn thành nếp. Trời được nắng, phơi vải khoảng 1 tiếng đồng hồ. Áng chừng vải khô đem vào nhuộm và phơi tiếp, một ngày bình thường có thể nhuộm và phơi trung bình được 5 lần. Để tấm vải lên màu đẹp thì phơi sao cho diện tích tiếp xúc của nắng với vải là lớn nhất. Đây là loại vải phổ biến, dùng để may quần áo cho nam giới, kể cả trẻ con cũng có thể may áo bằng loại vải nâu đậm này.

Trong cuộc sống hiện đại ngày nay, trang phục thường ngày của người Sán Chay cũng giống người Kinh, Tày, Nùng... Nhưng những dịp đặc biệt, như lễ, Tết, ngày hội, trình diễn văn nghệ, họ mới khoác lên mình bộ trang phục truyền thống. Tuy nhiên, việc tự tay làm ra những trang phục truyền thống của dân tộc mình bằng cách sử dụng các nguyên liệu tự nhiên vẫn được bà con duy trì. Dẫu vất vả, tốn công nhưng lại thân thiện với môi trường và là cách đồng bào lưu giữ những nét văn hóa lâu đời. Trước sự biến động của thời gian, hoàn cảnh sống, ảnh hưởng của quá trình hội nhập khiến cho văn hóa truyền thống của đồng bào dân tộc thiểu số ngày càng bị mai một, để gìn giữ và phát triển vốn văn hóa tốt đẹp của dân tộc, những người phụ nữ Sán Chay vẫn đang âm thầm, nỗ lực trao truyền với mong ước bảo tồn, gìn giữ giá trị văn hóa cho muôn đời sau...

Gói đất trời trong chiếc bánh chưng xanh

THU HẠNH

Làng nghề bánh chưng Bờ Đậu thuộc xã Cổ Lũng, huyện Phú Lương, cách thành phố Thái Nguyên khoảng 8km, điểm làm bánh tấp nập nhất là ngã ba Bờ Đậu. Theo lời người dân nơi đây, tổ nghề của món bánh chưng này chính là cụ bà Nguyễn Thị Xuân hay còn gọi là cụ Đấng là người của xã Cổ Lũng.

Từ những năm 1960, cụ Đấng sinh sống bằng nghề làm bánh chưng ở xóm Bò Đậu. Nhờ tay nghề điêu luyện, những chiếc bánh chưng của cụ Đấng rất ngon khiến khách hàng ăn một lần mà nhớ mãi. Đến khi tuổi cao, cụ Đấng truyền lại nghề cho con cháu. Nhận thấy nhu cầu tiêu thụ bánh chưng Bờ Đậu khá cao, nhiều người trong làng cũng bắt đầu gói, bánh bán cho khách phương xa. Nghề làm bánh chưng Bờ Đậu được nhân rộng khắp vùng.

Cùng với thời gian, bánh chưng Bờ Đậu đã khẳng định được thương hiệu và trở thành 1 trong 5 làng bánh chưng nổi tiếng nhất miền Bắc. Tiếng thơm của bánh chưng Bờ Đậu đã lan tỏa trên khắp mọi miền đất nước. Công đoạn làm nên chiếc bánh chưng Bờ Đậu có nhiều nét độc đáo, gói gọn tinh hoa của đất trời, tâm huyết của người làm.

Bánh chưng Bờ Đậu không hề sử dụng khuôn mà chỉ dùng tay để gói. Đó là một trong những kỹ nghệ riêng biệt chỉ có ở làng Bờ Đậu. Theo những người lành nghề, việc gói bánh chưng bằng tay giúp họ có thể điều chỉnh chiếc bánh thật chặt, vuông đều. "Trăm hay không bằng tay quen," những người làm bánh chưng Bờ Đậu đầy kinh nghiệm luôn cho ra "lò" những chiếc bánh chưng đẹp mắt, đều nhau tăm tắp. Bánh cho vào luộc không bị méo mó, hay căng phồng, nứt vỡ mà chiếc nào cũng vuông thành sắc cạnh.

Để có được những chiếc bánh chưng Bờ Đậu thơm ngon nức tiếng như ngày nay thì khâu chọn nguyên liệu và sơ chế nguyên liệu cũng hết sức quan trọng. Cũng vẫn là gạo nếp, đỗ xanh, thịt ba chỉ nhưng dưới bàn tay của người dân Cổ Lũng, bánh chưng Bờ Đậu có một hương vị đặc biệt. Gạo nếp để làm bánh chưng là gạo nếp đặc sản của núi rừng Định Hóa, thứ gạo dẻo, rất thơm. Sau khi đã loại bỏ hết những hạt gạo có đầu đen hay lẫn một chút gạo tẻ, người ta sẽ vo gạo và ngâm gạo trong khoảng vài tiếng đồng hồ để gạo nở ra. Sau đó để ráo nước và cho thêm chút muối để bánh thêm đậm đà.

Lá dong dùng để gói bánh chưng Bờ Đậu phải là loại lá dong nếp dày và có bản rộng. Đặc biệt, lá phải có màu xanh mướt thì gói bánh mới xanh và có màu bên ngoài đẹp mắt hơn. Người dân nơi đây phải chặt lá dong tại khu rừng Na Rì đem về rửa sạch và sau đó để cho ráo nước. Tiếp đến là công đoạn lau khô bằng khăn sạch và tước vợi cuống lá, chặt bớt phần ngọn lá và xếp gọn gàng để chuẩn bị gói.

Lạt dùng để gói bánh chưng Bờ Đậu phải là loại lạt được chẻ từ cây giang của vùng núi Thái Nguyên. Đậu xanh làm nhân bánh là thứ đỗ quê đều hạt, vỏ mỏng, lòng vàng. Sau khi làm vỡ đôi hạt đỗ, người dân sẽ ngâm nước cho đỗ mềm, sau đó đãi thật sạch lớp vỏ bên ngoài.

Sau khi gói xong, bánh được ngâm trước với nước trong 30

phút rồi đặt vào những nồi cỡ lớn để luộc trong vòng từ 8-10 tiếng, khi nước cạn phải đổ thêm để cho bánh chín đều từ trong ra ngoài. Nguồn nước được dùng để luộc bánh chưng là nước suối trên núi đá phía sau làng Bờ Đậu. Người dân nơi đây vẫn gọi đó là nước "giếng thần". Thứ nước trời cho trong vắt này đã giúp chiếc bánh chưng giữ nguyên được màu xanh lá dong và tạo nên mùi thơm đậm đà hòa quyện trong nồi bánh.

Bóc chiếc bánh chưng Bờ Đậu, vỏ bánh xanh mướt, dẻo, nhân bánh bùi ngậy pha chút cay cay, thơm thơm của hạt tiêu, cảm giác như cả đất trời cùng hòa quyện trong từng chiếc bánh và câu chuyện Lang Liêu dâng bánh chưng, bánh giầy biếu vua Hùng lại như hiển hiện.

Thu về thơm cốm Phúc Lương

LINH LAN

Đến Phúc Lương (Đại Từ) những ngày thu se sẽ heo may, đâu đâu chúng tôi cũng bắt gặp mùi cốm thơm phảng phất. Khắp các đầu làng, ngõ xóm dịp này đều vang lên tiếng máy tuốt, tiếng rang thóc hòa cùng tiếng nói, cười đùa vui vẻ của người dân. Làm cốm nếp non không chỉ là nét đẹp truyền thống, mà đã trở thành nghề mang lại nguồn thu nhập ổn định cho bà con nơi đây.

Lần theo hương lúa non, chúng tôi men theo Tỉnh lộ 263 về xã Phúc Lương để tìm hiểu nghề làm cốm truyền thống của bà con nơi đây. Thời trước, làm cốm chỉ để ăn, cốm như một thứ quà quê mỗi vụ mùa về. Đúng dịp Tết mừng cơm mới (10/10 Âm lịch), sau khi gặt, người dân lại để một ôm lúa tươi đem đi làm cốm. Ngày ấy, nhiều gia đình chưa có máy tuốt, nên việc tuốt thóc cũng thủ công. Thóc được trải trên tấm vải mưa, rồi dùng chiếc thìa nhôm hoặc thân cây tre cắt dẹt một đầu cạo những hạt thóc rời bông. Sau đó, mọi người đem thóc đã tuốt đi đãi, rang và giã thành cốm. Để làm được mẻ cốm như thế phải mất 7-8 giờ đồng hồ, với sự tham gia của nhiều thành viên trong gia đình.

Mẻ cốm hoàn thành, được dâng cúng trời đất, tổ tiên, phần cốm còn lại được chia cho lũ trẻ đang háo hức mong chờ. Hồi ấy, quà bánh không nhiều như bây giờ nên mỗi buổi tối, trong nếp nhà sàn, cả nhà lại ngồi quây quần bên bếp lửa nhấm nháp những

hạt cốm dẻo, thơm. Và nhiều thế hệ trong một gia đình nhờ cốm non mà gắn kết, cùng trò chuyện vui vẻ, cảm nhận cuộc sống êm đềm, bình dị trôi theo từng mùa cốm mới.

Một số địa phương như Phú Lương, Định Hóa có nghề làm cốm, nhưng cốm ở Phúc Lương có nét riêng biệt, được làm từ nếp vải. Ngoài việc giống lúa nếp vải được trồng ở đồng đất Phúc Lương có độ đậm, dẻo, thơm, ngon, đến giờ cốm ở đây vẫn chủ yếu được làm thủ công, nhất là công đoạn rang cốm trên chảo gang. Khi những bông nếp ngậm sữa căng mẩy tỏa hương phảng phất quện trong gió heo may thơm lừng, bà con cắt về, tuốt, đãi sạch, rồi nhóm bếp củi, đặt những chiếc chảo gang to cỡ 2 vòng tay người ôm cho thật nóng già, rồi cho thóc vào rang. Chứng kiến các công đoạn làm cốm, chúng tôi thấy từng khâu đều được làm khẩn trương, liên tục. Cốm được rang chín sẽ cho vào máy trà vỏ và dập, rồi được sàng lại trước khi đóng gói giao cho khách hàng. Nếm thử cốm vừa hoàn thành, chúng tôi cảm nhận được vị ngọt ngào của hương thơm lúa non - thức quà mùa Thu rất riêng của vùng quê này.

Cốm Phúc Lương từ chỗ chỉ là món ăn truyền thống của người dân, rồi trở thành hàng hóa bán tại địa phương, và đến nay thị trường tiêu thụ ngày càng được mở rộng đến các tỉnh, thành như: Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh, Lạng Sơn… với sản lượng lớn. Vào vụ cốm, trung bình mỗi tháng, người dân trong xã cung cấp ra thị trường khoảng 3 tấn cốm thành phẩm. Sản phẩm đã và đang khẳng định chất lượng, an toàn cho sức khỏe người dùng. Từ khi trở thành hàng hóa, mùa cốm ở Phúc Lương cũng đến sớm hơn trước. Để đáp ứng nhu cầu của thị trường, người dân đã chủ động điều chỉnh thời vụ, đẩy lịch cấy sớm, để đến cuối tháng 8 Âm lịch là có cốm cung cấp ra thị trường. Ngoài ra, bà con rủ nhau cấy các ruộng gối nhau để thời gian thu hoạch kéo dài hơn.

Mỗi vụ cốm về, khi hương cốm phảng phất quện vào những làn gió heo may lan tỏa khắp nơi, người dân Phúc Lương lại rộn rã ra đồng gặt lúa, chở về rang, giã cốm. Những mẻ cốm dẻo

thơm lần lượt được đóng gói, chứa đựng biết bao tình cảm và cả những ước mơ về mùa vàng no ấm của người dân Phúc Lương gửi đi muôn nơi. Với chúng tôi, một lần được thưởng thức cốm Phúc Lương - món ăn dân dã, ngọt dịu, dẻo, thơm, cảm nhận vị cốm cũng đáng yêu, đáng nhớ tựa như con người ở đây: Hiền hòa, mộc mạc, chất phác và chịu thương chịu khó.

Đặc sản Khau Lai - Ăn một lần để nhớ

DUY PHƯƠNG

Ai đã một lần được thưởng thức cơm lam, xôi ngũ sắc của người Tày ở xóm Khau Lai, xã Ôn Lương (Phú Lương) hẳn sẽ khó quên. Bởi những món ăn này được chế biến từ gạo nếp vải Ôn Lương, giống lúa nức tiếng khi nấu chín dẻo, thơm, ăn ngon mà không bị nóng bụng.

Cơm lam là món ăn cổ truyền gắn với tín ngưỡng dân gian của đồng bào dân tộc Tày ở Khau Lai. Cơm không nấu bằng nồi mà là gạo nếp được cho vào ống tre và nướng ở bếp củi. Để chuẩn bị cho một mẻ làm cơm lam theo đúng phong cách người Tày không đơn giản. Đầu tiên, người dân chọn những hạt gạo nếp vải căng mẩy, tròn đều, rồi vo sạch và ngâm trong nước 5-7 tiếng, sau đó vớt ra để ráo. Trong thời gian này, mọi người tranh thủ đi chặt các ống tre tươi. Thời điểm tháng 9, 10 Âm lịch, tre vừa độ bánh tẻ là thích hợp nhất để làm ống lam. Khi làm lam bằng ống tre, gạo sẽ chín đều đượm vị hơn, dẻo thơm hơn. Một số nơi người dân dùng ống nứa, giang, dồn gạo rồi luộc chín sau đó mới hơ bếp lửa sẽ làm cơm mất đi vị đậm đà.

Có được ống tre tươi vừa tầm, người ta lấy gạo đã ngâm dồn vào ống, thêm nước ngập gạo, chừa lại một đoạn để khi cơm chín

sẽ tràn căng miệng ống, rồi nắp kín miệng ống bằng lá chuối và đem nướng. Quá trình nướng cơm lam trên bếp củi, phải để lửa ở độ vừa, nhất là xoay đều ống lam để cơm được chín đều, không bị cháy. Sau khoảng 3 tiếng, thấy hơi nước bốc ra từ miệng nắp có mùi thơm, là cơm lam đã chín. Món ăn giản dị, có sự hòa quyện giữa mùi thơm của gạo nếp với hương thơm của tre, nứa được nhiều người yêu thích. Món cơm lam để vài ngày vẫn giữ được độ dẻo, hương vị không bị mất đi, chấm với muối vừng rất thơm ngon, ăn no lâu.

Cùng với cơm lam, món ăn không thể thiếu trong các ngày lễ, Tết của người Tày ở Khau Lai là xôi ngũ sắc. Theo quan niệm của người Tày, các màu của xôi ngũ sắc tượng trưng cho ngũ hành: Kim-Mộc-Thủy-Hỏa-Thổ, thể hiện sự hòa hợp, tươi tốt của đất trời. Bởi vậy, xôi ngũ sắc luôn có mặt trong các dịp lễ tết để dâng cúng tổ tiên, như lời cầu nguyện no đủ, hạnh phúc trong cuộc sống bao đời nay của người dân nơi đây.

Để làm ra món xôi ngũ sắc, người Tày ở Khau Lai chọn loại gạo nếp vải mới gặt, hạt mẩy, đều, có mùi thơm đặc trưng. Từ xưa đến nay, đã trở thành tục lệ, nhà nào ở đây cũng dành một vài sào để cấy lúa nếp vải. Ngoài màu trắng tự nhiên của gạo, các màu đỏ, tím, vàng, xanh được người dân tạo ra từ nguyên liệu là cỏ cây thiên nhiên như gấc, lá cẩm, củ nghệ, hoa đậu biếc.

Sau 5 - 6 tiếng ngâm với các loại nguyên liệu tạo màu, thấy gạo ngậm căng nước, có màu đẹp, người dân đổ ra để ráo rồi cho vào chõ đồ chín. Để xôi thơm dẻo, giữ được cơ bản hương vị của gạo và nguyên liệu tạo màu, người Tày Khau Lai dùng chõ đồ xôi bằng gỗ, mỗi chõ một màu. Khi đồ xôi trên bếp củi, để xôi dẻo, chín đều, hương vị thơm ngon, người dân canh lửa độ vừa tầm, không quá to làm cơm bị cháy và cũng không quá nhỏ, tạo khói khiến xôi mất mùi thơm và chín không đều. Lúc chõ xôi lên hơi, tỏa ra mùi thơm ngào ngạt của gạo nếp, họ sẽ mở nắp chõ, thử hạt gạo dẻo đều là biết đã chín.

Mỗi dịp nhà có việc, như lễ cúng cơm mới (10-10 Âm lịch) hay Tết Thanh minh, Tết Nguyên đán, đám cưới, giỗ, người dân nhóm bếp đồ xôi ngoài vườn. Khi 5 chõ xôi với 5 màu khác nhau hoàn thành, họ đổ ra từng nia và tạo hình khuôn ngũ sắc, rồi đặt lên lá chuối, lá dong gói kín lại. Xôi ngũ sắc ăn cùng muối vừng lạc hay món khau nhục vô cùng ngon ngọt đậm vị.

Giăng mắc những mùa na

THANH MAI

Bỗng nhận ra hương ổi/Phả vào trong gió se/Sương chùng chình qua ngõ/Hình như thu đã về (Sang Thu - Hữu Thỉnh). Sang thu, khi tiết trời thu mát mẻ, se lạnh tràn về cũng là lúc mùa na chín. Xưa nay, nói đến na là người ta nghĩ ngay tới na Chi Lăng (Lạng Sơn) - loại quả đã được xếp vào danh sách 50 đặc sản ngon nhất Việt Nam, mà ít người biết rằng, ở La Hiên, Võ Nhai, Thái Nguyên cũng có thứ na ngon không kém. Vào mùa na, La Hiên như một "vương quốc na" với hàng ngàn cây trĩu quả, tỏa hương thơm dìu dịu trong gió thu. Na La Hiên đã trở thành đặc sản, món quà quý mà trời đất ưu ái ban tặng cho vùng đất này.

Không phải ngẫu nhiên mà La Hiên được coi là đất na. Bởi ở Thái Nguyên, na được trồng rải rác tại nhiều địa phương, nhưng chỉ có vùng đất La Hiên, na mới có được vị ngọt đậm, hương thơm khó quên không lẫn với bất cứ nơi nào. Hương thơm đặc biệt được chắt chiu từ đất đỏ như đất đỏ bazan cực kì màu mỡ, tươi tốt, lại hứng nắng và đón gió trên sườn núi. Cây na trồng trên sườn núi bao giờ cũng cho quả ngon ngọt hơn na trồng dưới những vùng đất bằng phẳng. Cây và quả na nơi đây lớn rất tự nhiên, thơm ngọt đặc biệt mà không mất nhiều công chăm bón. Na La Hiên quả to, múi căng, thưa hạt, bóc một lớp vỏ mỏng để lộ lớp cùi trắng ngần, bên trong là hạt nhỏ màu đen nháy, đưa

vào miệng nếm thử có vị ngọt đậm đà, mùi hương cũng rất đặc trưng, đó không phải là một mùi thơm nức mũi mà nhẹ nhàng, dìu dịu, tinh khiết. Bởi thế người sành na ra chợ không cần hỏi chủ hàng, chỉ nhìn qua cũng biết đó là na của đất Võ Nhai. Mùa na chín, thương lái từ khắp nơi tấp nập đổ về đây mua na tạo nên sự đông đúc, nhộn nhịp suốt dọc hai bên đường quốc lộ 1B, đoạn qua xã La Hiên. Na La Hiên vì thế mà theo chân thương lái đi về khắp các chợ lớn nhỏ trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên, xuôi về Thủ đô ngàn năm văn hiến, ra Quảng Ninh, Hải Phòng, và nhiều tỉnh thành trên cả nước.

Theo những người trồng na lâu năm ở La Hiên, cây na được đưa từ Hưng Yên về trồng trên mảnh đất này khoảng hai chục năm nay. Ban đầu chỉ có một vài hộ dân mang giống na ở quê lên trồng thử với suy nghĩ đơn giản là trồng tận dụng diện tích đất trên núi đá, có quả thì tốt, không thì cũng cho bóng mát. Nhưng gặp thổ nhưỡng và khí hậu thuận lợi, chẳng những na lớn nhanh, cho quả sai mà còn có vị thơm ngọt đậm đà. Cây na trở thành cây trồng chính, được người dân ưu ái gọi là cây "thoát nghèo" hay cây "nông thôn mới" của vùng đất này. Để đạt được năng suất và chất lượng cao, người trồng na La Hiên đã không ngừng áp dụng khoa học kỹ thuật mới vào thâm canh, chăm sóc, như: Tuyển lựa giống từ cây mẹ năng suất cao, trồng giãn cách phù hợp, đốn tỉa tạo tán hợp lý, sử dụng phân bón hợp lý, khoa học, phòng trừ sâu bệnh bằng thuốc trừ sâu sinh học… Đặc biệt, bà con áp dụng quy trình kỹ thuật thụ phấn bổ sung cho na thay vì để cây thụ phấn tự nhiên, giúp năng suất tăng tới hơn 30%.

Nếu du khách có dịp đến với Võ Nhai du ngoạn, thăm di tích lịch sử rừng Khuôn Mánh, danh thắng hang Phượng Hoàng, suối Mỏ Gà, hay khu di chỉ khảo cổ học Thần Sa… đừng quên thưởng thức những trái na La Hiên thơm ngọt, để rồi đắm say trong vị ngọt, hương thơm của trái na La Hiên và trước khi chia tay vùng đất này, du khách không thể không lựa cho mình vài cân na làm quà cho người thân, bạn bè.

Hương ổi nơi miền quê yêu dấu

PHẠM QUÝ

Linh Sơn là tên gọi quê tôi. Người ta dịch nghĩa là núi thiêng. Từ thành phố nhìn về hướng Đông có một dải núi xanh mờ. Linh Sơn lưng tựa vào núi đó. Phía trước mặt là dòng sông Cầu trong xanh, bồi đắp cho màu xanh đôi bờ. Sinh ra trên mảnh đất này, tôi đã chứng kiến bao vui buồn, nhọc nhằn trên lưng áo, khuôn mặt người thân. Đã nghe được tiếng vọng của những cánh đồng, những quả đồi hoang vu mà nhiều thế hệ tháng ngày dãi dầm mưa nắng kiếm tìm sự no ấm, yên bình.

Rất có thể thổ nhưỡng một vùng đồi núi này hợp với cây trái. Nhưng nếu không có đôi bàn tay con người thì làm sao cây trái được lên hương. Hương vị một loại quả tôi đang muốn nói với các bạn đây không xa lạ gì với tất cả mọi miền. Cây ổi có thể có trong mọi mảnh vườn, ai cũng có thể tưởng tượng ra dáng hình cây lá và một mùi thơm đặc trưng quả chín. Nó cũng như một sự đền bù cho hoa ổi không thơm, không sặc sỡ, luôn dung dị ẩn trong lớp lá bàng bạc xanh. Quả chín, cũng chỉ thoảng vị thơm. Nhưng khi ta vừa bửa đôi, mùi thơm ấy bỗng phả ra như bung tỏa. Một mùi thơm nức như mùi hoa, lại quện trong đó vị ngọt ngào của quả chín. Cái ngọt mà ngay cả khứu giác cũng nhận ra mới là sự đặc trưng độc đáo của quả ổi luôn giấu mình ở một góc vườn quê.

Giống ổi xưa có mấy loại: Ổi đào, ổi mỡ, ổi găng, ổi trâu. Ổi

đào bửa ra lõi có một màu đỏ hồng thơm nức mũi. Ổi mỡ lõi màu trắng nhưng cũng chẳng kém thơm. Ổi găng quả nhỏ hơn và thon như hình quả găng cật mà vị ngọt khác thường. Ổi trâu to như quả lê nhưng vị lại thua các giống ổi nhỏ.

Và rồi giống ổi mới đã bén rễ ở đất Linh Sơn vào khoảng năm 2012. Thấy nó hợp đất cho ra quả ngọt và bán được ở thị trường thì nhiều người tìm mua giống về trồng. Quả ổi ngọt giống mới Đài Loan khi bám vào mảnh đất Linh Sơn thì vị càng thêm ngọt và giòn. Cũng to quả như nhau, cũng mịn da bóng đẹp như nhau, nhưng chất đất vùng miền khác làm sao có một vị ngọt ngào như ổi vùng đất Linh Sơn.

Cây ổi giống cũ quả bé lại chỉ ra quả theo mùa. Ổi Linh Sơn giống mới bây giờ quả to, đẹp lại cho trái quanh năm. Quả ổi ngày xưa chỉ là sự thơm thảo vườn nhà. Quả ổi bây giờ có thương hiệu, tiêu thụ trên khắp thị trường. Ổi Linh Sơn làm quà cho bạn bè phương xa. Ổi Linh Sơn là thức tráng miệng sau bữa ăn của mỗi gia đình. Ổi Linh Sơn bày bán ngang hàng với dưa, lê, chuối, táo trên các chợ. Hương ổi Linh Sơn bay xa. Một hương vị ngọt ngào được nhiều người ưa chuộng từ mảnh đất thân thương và những con người ngày đêm chẳng quản nhọc nhằn mưa nắng tưới chăm. Bây giờ, vườn ổi của nhiều nhà đã như một cuốn sổ tiết kiệm. Ít ngày lại có một chuyến đi chợ. Khi rẻ như chính vụ hè thì cây lại cho quả nhiều hơn. Mùa đông quả có ít hơn thì bù lại quả ổi được giá. Cây chiết giờ trồng một năm đã bói quả, từ đó hàng năm cứ đều đều từng đợt cho thu. Chăm bón cũng không đến nỗi cầu kỳ kỹ thuật. Sâu bệnh thì bọc quả để chống bọ xít châm là chắc có thu.

Bây giờ, mỗi lần về quê, đi qua những vườn ổi mang túi bọc quả trắng xóa khắp thân cành, trông xa như những đóa hoa vô cùng đẹp mắt, lòng tôi luôn xao động vô cùng. Biết bao cảm xúc dâng trào bởi ký ức và những gì trước mắt. Những bông hoa ấy bên trong đang có một sự chắt dồn để lớn dần lên. Để rồi một ngày, nó đủ hương, đủ vị dâng cho đời sự ngọt ngào.

Nhớ mùa nham trám Hà Châu mà về

TRANG VÂN

Nếu ai đã từng một lần được thưởng thức nham trám Hà Châu (Phú Bình) thì chắc hẳn sẽ không thể nào quên hương vị của món ăn đặc sản này. Vị ngậy bùi của trám, lạc, cùi dừa hoà quyện với vị ngọt thơm của thịt, cá, lá gừng, củ chuối… tạo nên món ăn có một không hai của vùng đất Hà Châu.

Bà con Hà Châu không ai rõ cây trám ở đây có từ bao giờ, các bậc cao niên cũng chỉ biết từ thuở bé đã có nhiều cây trám cao lớn mang dáng dấp cổ thụ. Huyền tích với những dị bản về các tộc người miền núi tham gia quân đội Đại Việt đánh giặc giữ nước đồn trú tại đây và mang cây trám về trồng, không chỉ trong binh trại mà cả vườn đồi vẫn lưu truyền trong dân gian. Nhờ dòng sông Cầu và khí hậu thổ nhưỡng thích hợp, cây trám Hà Châu sinh trưởng tốt, quả có lớp thịt dày, béo, bùi và vị thơm ngọt rất đặc trưng. Trám có hai loại: trám đen và trám trắng. Tuy nhiên nham trám sử dụng nguyên liệu là trám đen nên loại trám này được trồng phổ biến ở Hà Châu. Trám nở hoa từ tháng 2, thu quả chín trong khoảng thời gian cuối tháng 7 đến giữa tháng 9 âm lịch. Bình quân một cây có thể cho thu hoạch quả từ 1 đến 1,5 tạ. Quả trám đen hình thoi lúc non màu trắng, lúc già chín màu xanh

đen. Theo chia sẻ của bà con, nham trám là món ăn đã có từ rất lâu đời. Ngay cả các cụ cao niên cũng đã được thưởng thức món nham trám từ khi còn nhỏ. Món ăn này được coi là đặc sản truyền thống trong văn hóa ẩm thực của người Hà Châu.

Nham trám được chế biến công phu với hơn 10 loại nguyên liệu khác nhau. Ngoài nguyên liệu là quả trám đen, nham trám còn gồm cá, củ chuối non, lá gừng, vừng, lạc, thịt ba chỉ, cùi dừa… Để làm được món nham trám ngon, trước tiên cần lựa chọn những quả trám đen phấn, có mắt to và vàng như mắt sáo. Trước khi chế biến, trám được rửa sạch rồi cho vào nồi nước nóng khoảng 35 độ C để om đến khi trám mềm. Tiếp tục cho trám vào nồi nước muối đã chuẩn bị sẵn, đun to lửa đến khi sôi thì tắt bếp. Sau đó, trám được để ráo nước rồi tách thịt trám ra khỏi hạt và đem xay nhuyễn.

Củ chuối đem thái con chì rồi ngâm vào nước khế chua đã được chuẩn bị sẵn cho trắng và hết vị chát, sau đó vắt hết nước. Cần lựa chọn những củ chuối non được lấy từ cây chuối lá mới ngon ngọt và giòn. Lá gừng rửa sạch rồi thái nhỏ. Cùi dừa đem nạo thành từng sợi nhỏ. Lạc và vừng được rang chín bỏ vỏ rồi giã nhỏ. Đối với thịt, nên lựa chọn miếng thịt ba chỉ vừa nạc vừa mỡ sẽ tăng độ ngậy cho món ăn. Thịt sau khi làm sạch để cả miếng to rồi đem nướng trên than hoa đến khi thơm thì mang thái con chì.

Đối với cá, có 2 cách chế biến tùy theo khẩu vị của mỗi người. Cách thứ nhất, đó là lựa chọn những con cá to, tươi sống, nhiều thịt, ít xương đem nướng. Khi cá chín, đem gỡ lấy thịt và cho vào máy xay nhỏ, sau đó đem rang đến khi cá thơm và bông tơi thành ruốc. Cách thứ 2, đó là dùng cá sống lọc bỏ xương rồi đem thái thành từng lát mỏng trộn với vừng lạc. Khi đã chuẩn bị nguyên liệu xong xuôi, đầu bếp sẽ trộn đều các nguyên liệu với nhau theo tỷ lệ đã được định sẵn. Món nham trám khi ăn được gói cùng một nguyên liệu không thể thiếu là lá nhội rồi chấm với tương để thưởng thức.

Nham trám Hà Châu khi ăn có vị bùi, ngậy của trám, lạc, vừng, vị ngọt thơm của thịt ba chỉ, cá, cùi dừa, lá gừng, củ chuối và vị chát của lá nhội. Tất cả hòa quyện với nhau tạo nên một hương vị đặc biệt cuốn hút thực khách mà không ở đâu có được. Bởi lẽ đó, nham trám không chỉ là món ăn đặc sản, được người Hà Châu dùng để tiếp đón khách quý tới nhà, mà còn là món ăn truyền thống "gây thương nhớ" đối với những người con xa quê.

Trăm năm tương nếp Úc Kỳ

HOÀI ANH

Ở làng quê Bắc Bộ từ lâu đã lưu truyền một thứ nước chấm làm từ hạt gạo nếp là tương. Tương mỗi vùng miền có mùi vị, cách làm khác nhau nhưng với món ăn đặc biệt này không thể không nhắc đến Úc Kỳ, một xã thuần nông của huyện Phú Bình, tỉnh Thái Nguyên.

Về Úc Kỳ những ngày thu, cánh đồng ở xóm Múc, xóm Ngoài lúa đang vừa độ chín, phủ lên mình màu vàng óng ả. Hương lúa chín thoang thoảng lẫn trong gió và nắng hè. Những hạt thóc căng tròn, mây mẩy từ ruộng đồng được nuôi dưỡng bởi phù sa sông Cầu đã làm nên hương vị tương nếp Úc Kỳ nức tiếng gần xa.

Chẳng ai biết chính xác nghề làm tương có từ bao giờ ở mảnh đất ven sông Cầu thơ mộng này. Chỉ biết từ lâu nhà nào cũng có một chum tương để ăn và làm quà biếu khách. Cha truyền con nối, qua hàng trăm năm, tương nếp Úc Kỳ đã ghi tên vào bản đồ ẩm thực với hương vị đặc biệt khiến ai một lần nếm thử đều xao xuyến. Ngày nay, Úc Kỳ trở thành làng nghề tương nếp chuyên sản xuất, kinh doanh tương, tập trung chủ yếu ở các xóm Ngoài 1, Ngoài 2, Múc, Trại, Làng, Tân Sơn và Tân Lập.

Ba nguyên liệu chính để làm tương là gạo nếp, đỗ tương và muối trắng. Trong đó, gạo nếp Thầu Dầu là nguyên liệu chính để

người dân nơi đây làm ra loại tương trứ danh Úc Kỳ. Nếp Thầu Dầu là giống lúa thuần cổ truyền, còn được người dân địa phương gọi nôm na là "nếp ả". Cây được gieo cấy trên vùng đất phù sa sông Cầu, thân cao, chắc, hạt to và có màu vàng sẫm khi chín. Nếp Thầu Dầu mỗi năm chỉ trồng được một vụ thu đông và hơn 5 tháng mới được thu hoạch (cấy vào tháng 6 và thu hoạch vào tháng 11 hằng năm). Gạo nếp Thầu Dầu vị ngọt, ngậy, đậm đà, thơm hương dịu nhẹ, dẻo và có hàm lượng dinh dưỡng cao.

Nghề làm tương nếp Úc Kỳ cũng lắm công phu. Người dân Úc Kỳ làm tương quanh năm nhưng nhộn nhịp nhất là độ Thu về. Đây được coi là thời điểm làm tương thích hợp nhất bởi nhiệt độ thời tiết vừa phải, khô ráo, ít mưa, thuận lợi cho việc phơi nguyên liệu; hương nắng mùa Thu sẽ cho vị tương nồng đượm hơn hẳn các mùa khác trong năm. "Tốt mốc, ngon tương" đó là bí quyết làm nên loại tương đặc sản được các cụ cao niên trong làng truyền dạy cho con cháu. Cũng bởi vậy mà quy trình làm mốc rất tỷ mẩn. Gạo nếp vo nhiều lần bằng nước sạch, ngâm nước 4-6 tiếng để ngấm nước, tăng dẻo rồi vớt ra và đồ xôi ngay. Xôi cần chín đều, độ dẻo vừa phải, bị quá khô hay quá nhão sẽ không lên được mốc. Ngày nay, có nhiều gia đình đã sử dụng nồi hơi để tiết kiệm thời gian, công sức và tăng hiệu quả sản xuất.

Nong, nia được vệ sinh sạch sẽ, hong nắng trước khi đổ xôi nếp lên. Gạo nếp Thầu Dầu được nấu thành xôi sau đó rải đều lên mặt nong, nia, đặt trong một căn phòng riêng, sạch sẽ, thoáng khí để lên mốc, đều đặn đảo mốc 4-5 lượt mỗi ngày. Sau 4-5 ngày, mốc tơi hạt, tỏa mùi thơm, ngả màu vàng hoa cau là được.

Ngoài gạo nếp đặc sản để làm mốc, đỗ tương cần chọn các hạt căng mẩy, tròn đều, sau khi rửa sạch thì đem rang hoặc sấy khô đến vàng ròn. Nếu rang non thì tương sẽ bị chua, còn rang kỹ quá thì màu tương lại bị đen, kém hấp dẫn. Sau đó đỗ đem nghiền vỡ rồi cho vào chum sành ngâm với nước muối khoảng nửa tháng,

cho đến khi nếm có vị ngọt thì cho mốc vào ủ khoảng 30 ngày là tương ngấu. Khác với sản phẩm ở những địa phương khác, tương nếp Úc Kỳ không bị nát, có màu vàng sậm, sóng sánh, nhuyễn đặc, đậm mùi thơm của nếp và đỗ tương, khi ăn để lại hậu vị ngọt thanh để lại ấn tượng cho người thưởng thức dù chỉ một lần.

Cơm lam mấy khúc

HOÀNG THỊ HIỀN

Rơm dường như đã hoàn thành nhiệm vụ của người nông dân giao cho, kiết khô trên từng cây cao chất ngất bằng bóng người khổng lồ dọc con đường vào bản. Gió heo may thổi cỏ cây thành một màu ố vàng trải từ cửa rừng già xuống tận bờ suối cạn có những đoạn vũng sâu nước xanh ngăn ngắt. Chiều qua, mẹ vừa xát nửa tải thóc nếp, hạt mẩy đều tăm tắp, thơm dìu dịu. Trên gác, từng bó thóc nếp buông xuống xà nhà đủ thấy năm nay mùa vàng bội thu. Tôi nghiêng ngó tìm trong lùm tre cây non bị cụt ngọn có cành nào kha khá, còn phủ lớp phấn trắng thì lùa dao quắm chặt xuống, vác về nhà để cắt thành từng ống làm cơm lam.

Mặc kệ rét tái tê, mấy chị em đem gạo nếp đã ngâm lá cẩm tím từ đêm qua xóc với muối trắng nhồi vào trong ống tre non. Các cụ ngày xưa thật tài giỏi mới nghĩ ra món ẩm thực độc đáo này. Gạo cho vào chừng gần đầy ống thì đổ nước lã ngập, dùng lá chuối khô cuộn lại nút kín miệng, dựng để trong xô. Thằng em nhanh nhảu chạy ra cây rơm rút lấy một ôm lớn về để ở đầu mảnh ruộng trước nhà. Nó lại ra sau chuồng gà nhấc vài bó củi cành đã khô roong để sẵn. Tôi chặt cây tươi làm bốn khúc, vót một đầu nhọn đóng hai chữ X xuống mặt ruộng rồi gác một đoạn tre già còn tươi lên. Nửa số rơm đem tới chất đống. Lần lượt hai bên đoạn tre già, ống cơm lam to ở trong, ống cơm lam nhỏ xếp phía ngoài

trông như mái cắm trại màu xanh. Số rơm còn lại phủ lên trên, lấp kín không còn nhìn thấy miệng ống cơm lam nào nữa. Tôi ngồi tẩn mẩn ở bờ ruộng, muỗi mùa này co vòi đi tránh rét nên chẳng thấy con nào vo ve bên tai. Sau vài lần lửa bùng lên, tôi lấy gắp xoay đều ống cơm lam không cho cháy sâu vào vỏ tre. Ngọn lửa thu hút đám trẻ hàng xóm sang sưởi, có đứa đem quả ngô nếp non còn nguyên vỏ thả vào chỗ than hồng.

Xem chừng sức lửa đã đủ làm chín hạt gạo trong ống tre dày, tôi đốt thêm bó rơm cuối cùng rồi về nhà tắm giặt. Cơm lam chín, tôi bới trong lớp tro đem bỏ vào thúng bưng về để nguội mới lấy dao róc vỏ ngoài cho mỏng nhưng không làm thủng thấy hạt cơm, gọt lại lần nữa cho trơn đẹp. Mẹ chia cho trẻ con hàng xóm mỗi người một khúc. Mâm thức ăn đã bưng lên, tôi tước vỏ tre trắng mềm để lộ màng mỏng màu trắng của ruột ống tre bao bọc phần cơm chín dẻo, ráo nước, bóng bẩy tím ngắt màu lá cẩm. Ăn cơm lam thì ăn cả màng dính đó. Cơm lam nướng có mùi thơm của lửa, không oi khói, có vị ngọt tinh túy của tre non. Nếu không ngâm lá cẩm thì cả ống cơm là một màu trắng. Thường thì sau vụ gặt, ở bản người Tày làm cơm lam mang theo lúc đi làm nương, hái quả trên rừng hoặc cho trẻ con ăn chơi chứ không nhất thiết đợi có tết nhất, giỗ chạp gì. Thỉnh thoảng ra chợ phiên mùa rét ở vùng cao, cơm lam nướng bán rất đắt hàng nên thường hết sớm nhất dãy ẩm thực. Ăn khúc cơm chấm mật ong rừng, kèm với thịt băm phi mỡ hành hay đơn giản với chút muối vừng thấy ấm lòng hương vị núi rừng.

Nhờ có cơm lam mà tôi về bản càng thêm thương, đi xa càng thêm nhớ.

Nhớ nhà ăn miếng nem chua

NGUYỄN MINH

Mỗi khi nói đến nem chua, người ta thường nghĩ đến nem chua Thanh Hóa mà ít ai biết rằng ở vùng trung du Thái Nguyên cũng có vùng làm nem chua cực nức tiếng, đó là Đại Từ. Không chỉ vậy, sản phẩm này còn được lựa chọn là đặc sản Thái Nguyên để giới thiệu tới du khách gần xa trong những chương trình quảng bá du lịch, ẩm thực của tỉnh.

Chỉ cần ghé thăm bất cứ con chợ nào trên huyện Đại Từ, tỉnh Thái Nguyên, khách du lịch cũng sẽ bắt gặp các sạp hàng bày bán la liệt nem chua. Dường như nem chua Đại Từ đã là món ăn không thể thiếu trong bữa ăn thường nhật của gia đình, trong các bữa nhậu và các bữa cỗ địa phương.

Nếu hỏi một người dân nào đó về nguồn gốc của nem chua Đại Từ, sẽ chẳng ai trong làng biết chính xác món này có từ bao giờ, chỉ biết rằng mỗi người từ khi còn rất nhỏ đã biết và được các cụ dạy gói nem chua. Đến khi trưởng thành, họ tiếp nối nghề truyền thống của ông cha, làm nem rồi bán nem tại nhà, rồi tiếp tục truyền lại cho con cháu. Cứ như vậy, từ đời này tới đời khác, nem chua Đại Từ Thái Nguyên được lưu truyền, bảo tồn và phát triển tới tận ngày nay. Dần dần, nem chua vùng đất Đại Từ trở thành món ăn quen thuộc, cùng với bánh chưng trở thành hai thứ quà không thể thiếu trong giỏ quà biếu của người dân với người

thân, bè bạn, với gia đình nội ngoại hai bên mỗi khi có dịp lễ, Tết quan trọng. Người dân Đại Từ dù giàu hay nghèo vẫn luôn cố gắng trên mâm cúng gia tiên sẽ có món nem chua thì mới vẹn tình, trọn nghĩa.

Không phải xã nào ở huyện Đại Từ cũng làm nem chua, mà nem chua Đại Từ tập trung nhất ở 3 xã là Văn Yên, Ký Phú và Yên Mỹ. Nem chua Đại Từ đặc biệt ở hương vị và nguyên liệu cho tới cách làm. Không giống bất kỳ loại nem nào ở mọi miền, cách làm nem chua Đại Từ phải trải qua nhiều công đoạn, để đảm bảo nem thơm ngon và đạt được độ chua mong muốn.

Nguyên liệu để tạo nên nem chua Đại Từ cơ bản gồm thịt nạc phần mông, rượu, hạt tiêu, tỏi, thính và lá ổi, lá chuối để gói bên ngoài. Theo kinh nghiệm của những người làm nem lâu năm, để có được nem chua chất lượng, người ta phải lựa chọn phần thịt lợn mông ngon nhất. Sau khi rửa sạch, lọc kỹ, thịt được thái mỏng ngang thớ sau đó trộn cùng tỏi băm nhuyễn, rượu trắng, tiêu xay, thính gạo rang, cùng với đó là bì lợn luộc chín, thái sợi nhỏ và thêm chút mỡ trắng.

Hỗn hợp trên sẽ được ướp trong vòng 3-4 tiếng để thấm đều gia vị, lúc ăn đậm đà hơn. Muối trộn thịt phải là hạt muối nhỏ, được rang trên chảo bởi nếu chọn muối tươi sẽ khiến nem ra nhiều nước, bị thối, khó lên men và hỏng. Có thể thấy, mỗi công đoạn làm nem chua Đại Từ đều cần chú ý cẩn thận, tỉ mỉ trong thời gian và nguyên liệu. Sau đó, nem được gói bằng lá ổi rồi lá chuối. Để nem chua trông bắt mắt thì khâu gói nem cũng cần cẩn thận. Lá ổi được gói trong cùng nên khi ăn có vị bùi bùi, chát nhẹ rất bon miệng. Bên ngoài lớp lá chuối xanh biếc giúp chiếc nem trông bắt mắt và gọn gàng.

Một lưu ý trong cách làm nem chua Đại Từ là nem được gói không chặt quá, đủ kín gió để lên men và có thể sử dụng được lâu. Thông thường, nem chua có hình trụ, dài khoảng 10-12cm

với trọng lượng trung bình là 120-150g/chiếc nem. Để từ 3-4 ngày là nem chua có thể ăn được. Hương vị nem chua trên mảnh đất Đại Từ quả thực hiếm nơi nào có được, chỉ khi bạn trực tiếp thưởng thức mới có thể cảm nhận hết được. Vị chua của nem, của thính hòa quyện hoàn hảo với vị bùi bùi, vị chan chát của lá ổi rồi hương thơm của lá chuối nướng trong than củi. Mỗi hương vị quyện đều vào nhau để lại ấn tượng khó quên.

Xanh mướt bánh ngải

HUÊ VŨ

Trong thế giới ẩm thực của người Thái Nguyên, món bánh lá ngải cứu của người Tày là một trong những món ăn ngon chứa đựng rất nhiều giá trị tuyệt vời mà người Tày gửi gắm trong đó. Đây là món bánh truyền thống có từ lâu đời của người dân tộc Tày. Hàng năm cứ vào mỗi dịp lễ, Tết đặc biệt, người Tày thường làm món bánh này để cúng tổ tiên. Món ăn này đã được truyền từ rất nhiều thế hệ khác nhau và là niềm tự hào của người Tày đất Thái.

Nếu như bạn thường xuyên ăn ngải cứu chắc chắn bạn sẽ biết tới những công dụng trong việc chữa bệnh của loại cây này. Ngải cứu được xem là một loại dược phẩm tốt cho sức khỏe, chính vì thế, người dân nơi đây đã làm nên món bánh từ lá ngải cứu Thái Nguyên thơm ngon nức tiếng. Dưới bàn tay tinh tế của người Tày, những chiếc bánh ngải xanh mướt một màu ra đời trông thật bắt mắt và cuốn hút.

Để làm được món bánh độc đáo này, người chế biến phải rất kỳ công thực hiện. Do đó, trong số các món ăn ngon đặc sản của người Tày, món bánh ngải luôn là một trong những món ăn đặc sản nổi tiếng được nhiều người biết tới nhất. Món bánh này thoạt nhìn sẽ thấy hơi giống món bánh giầy nhưng nó lại có màu xanh rất đặc trưng. Về hình thù thì nó giống hệt như bánh giầy. Bánh ngải thường được làm vào mỗi dịp tết Thanh minh hay dịp rằm tháng 7. Do vậy, nếu bạn đi du lịch Thái Nguyên vào dịp này thì nhất định sẽ được thưởng thức bánh ngải. Tuy là thức quà vặt dân dã nhưng vào những dịp quan trọng, người Tày thường làm bánh

ngải và dâng lên tổ tiên như muốn thể hiện sự thành kính, biết ơn.

Món bánh ngải phải làm qua nhiều công đoạn khác nhau mới có thể vừa thơm ngon vừa dẻo và cuốn hút. Thường sẽ có hai loại bánh ngải đó là bánh ngải nhân đỗ xanh và bánh ngải nhân lạc. Tùy theo khẩu vị và sở thích của từng miền, người ta sẽ chọn cho mình chiếc bánh ngải hợp với khẩu vị để thưởng thức.

Để làm bánh, đầu tiên sẽ phải làm nhân từ đỗ xanh hay lạc. Công đoạn làm nhân bánh được coi là phần linh hồn của bánh ngải. Bánh có thơm ngon hay không phần nhiều sẽ phụ thuộc vào nhân. Nếu làm bằng đỗ xanh sẽ được trộn đều với đường phèn. Sau đó đồ cho chín. Còn nếu làm bằng lạc sẽ được băm nhỏ và chưng cùng với đường, vừng để phần nhân thêm đậm đà cuốn hút.

Tiếp đến là khâu chế biến xôi làm bánh, để có được món bánh ngải thơm ngon đúng chuẩn Thái Nguyên, người Tày đặc biệt chú ý tới khâu chọn gạo. Thường sẽ là loại nếp nương và không được lẫn gạo tẻ. Gạo nếp phải ngâm trong khoảng thời gian từ 6-8 tiếng. Do đó, người Tày thường ngâm từ tối hôm trước. Sau đó, vớt ra cho ráo nước. Tiếp đến là công đoạn đồ xôi sao cho dẻo. Về phần lá ngải, sau khi rửa sạch, đun cùng nước tro bếp trong khoảng 2-3 tiếng. Nước cốt tro dùng để đun với lá ngải phải là loại tro sạch và thường là tro từ tre nứa hay các loại vỏ đậu. Cách lọc cũng rất công phu, tro sẽ được chèn vào một chiếc rá tre, sau đó đổ từ từ nước tro vào cho ngấm dần xuống phía dưới chậu. Lúc ban đầu sẽ thu được tro có màu cà phê và màu này sẽ loãng dần lại.

Xôi sau khi chín đều và dẻo đem giã cho thật nhuyễn. Sau đó, nặn bánh thành các hình tròn và dùng thìa ấn dẹt ra để cho nhân vào. Tiếp đến là bọc lại phần nhân và tạo kiểu dáng của bánh giống hệt như bánh giầy dưới xuôi. Một bí quyết để khi làm bánh không bị dính tay mà người Tày chia sẻ đó là trước khi mang bánh đi hấp, nên quết một chút mỡ bên ngoài vỏ bánh vừa không dính vừa tạo sự bóng mịn cho bánh.

Bánh ngải ngon mà không ngấy, vị ngọt thanh đặc biệt sẽ khiến ai lỡ được thưởng thức một lần sẽ tìm cách để có cơ hội ăn lần thứ hai.

Cảnh sắc quê tôi

Thái Nguyên - Thành phố bên sông

Nhà tưởng niệm Chủ tịch Hồ Chí Minh trên đỉnh Đèo De, xã Phú Đình (Định Hóa)

Lễ hội đền Đuổm (Phú Lương)

Di tích lịch sử Quốc gia Địa điểm lưu niệm các thanh niên xung phong Đại đội 915, Đội 91 Bắc Thái

Di tích lịch sử Quốc gia Địa điểm Trường dạy làm báo Huỳnh Thúc Kháng nằm ven hồ Núi Cốc thơ mộng

Hồ Núi Cốc huyền thoại

Khu du lịch sinh thái Phượng Hoàng (Võ Nhai)

Hang động - nét đẹp huyền bí tại Thái Nguyên

Hùng vĩ thác Mưa Rơi ở Thần Sa (Võ Nhai)

Trại ngựa Bá Vân (thành phố Sông Công)

Cánh đồng mẫu lớn ở Phú Bình

Bảo tàng Văn hóa các dân tộc Việt Nam

Sắc vàng rực rỡ trên bản vùng cao Lân Quan (Đồng Hỷ)

Du khách tham quan Khu bảo tồn làng nhà sàn dân tộc sinh thái Thái Hải (thành phố Thái Nguyên)

Nét đẹp tỏa nắng của phụ nữ dân tộc thiểu số Thái Nguyên

Vẻ đẹp hút khách của vùng chè Hoàng Nông (Đại Từ)

Đồi chè Văn Hán (Đồng Hỷ)

Sóng chè - nét đặc trưng của các vùng chè Thái Nguyên

Nét xuân bên nương chè

Ngút mắt với những nương chè Thái Nguyên

Ảnh sử dụng của các nghệ sĩ nhiếp ảnh Thái Nguyên và phóng viên

Đượm mãi vị trà Thái

Mời tỉ phú Bill Gates thưởng trà Thái

MINH HẰNG

Uống trà trong tĩnh lặng để tận hưởng hương vị, để nhìn sâu vào tâm hồn mình, từ đó Hiểu và Thương mình và mọi người hơn, được gọi là THIỀN TRÀ.

Với nhà báo - nghệ nhân Trà Hoàng Anh Sướng (sống ở Hà Nội), thì các buổi thiền trà của anh không thể thiếu một thứ quan trọng: Trà Thái Nguyên. Và buổi thiền trà anh đón một người nổi tiếng thế giới là tỉ phú người Mỹ Bill Gates cùng bạn gái của ông, bà Paula Hurd, cũng không thể thiếu loại trà quý: Trà Thái Nguyên.

Trên trang Facebook cá nhân, bài viết của Hoàng Anh Sướng (HAS) về buổi thiền trà đặc biệt ấy, sau một ngày đã có gần 7.000 like, gần 1.000 bình luận và hàng trăm lượt chia sẻ. Với bút pháp tài hoa của mình, Hoàng Anh Sướng giúp người đọc như được "tham dự" vào không khí thiền trà thanh khiết và gần gũi ấm áp, ở một nơi "sơn thủy hữu tình" là đỉnh núi Bàn Cờ của bán đảo Sơn Trà, thành phố Đà Nẵng - địa điểm du lịch nổi tiếng trong nước và quốc tế.

Sử dụng tiếng Anh nhuần nhuyễn cộng với kiến thức sâu rộng của một Phật tử thuần thành có hơn hai mươi năm nghiên cứu, truyền bá về văn hóa trà, HAS đã truyền tải đến ông Bill Gates và bà Paula Hurd vẻ đẹp văn hóa của người Việt qua cách uống trà;

khẳng định một trong những cái nôi của trà cổ thế giới chính là Việt Nam. Nói đi đôi với làm, chén trà do HAS pha mời là minh chứng, khiến hai vị khách đặc biệt "tâm phục, khẩu phục".

Gần 10 năm nay, từ khi quen biết HAS, tôi đã tham gia nhiều buổi thiền trà do anh tổ chức; được chứng kiến vẻ đẹp thiện tâm khi anh và Quỹ Tâm Hiểu Thương do anh sáng lập xây tặng phòng học, sân chơi, thư viện cho học sinh người dân tộc thiểu số trường tiểu học Dương Tự Minh (xóm Đồng Niêng, xã Động Đạt, huyện Phú Lương).

Trở lại buổi thiền trà của HAS, điều mà tôi quan tâm là anh đã dùng loại trà nào để pha mời tỉ phú Mỹ Bill Gates và bà Paula Hurd? Bởi vì mấu chốt của buổi thiền trà không chỉ ở sự tĩnh lặng của không gian, ở nguồn gốc và văn hóa trà (được nói ra) mà quyết định thành công hay không là ở hương trà và nước trà. Quả thực tôi đoán không nhầm, HAS đã dùng trà Tân Cương (Thái Nguyên) ướp sen để mời khách quý.

HAS kể: "Chén trà đầu tiên tôi dâng mời, ông Bill Gates và bà Paula Hurd uống cạn rất nhanh. Tôi hỏi: "Trà có đậm với ông bà quá không?". Bà Paula Hurd cười, đáp: "Không. Tôi thấy rất ngon". Câu trả lời khiến tôi hơi ngạc nhiên. Vì hầu hết người phương Tây quen uống trà đen, vị nhạt nên khi uống trà Tân Cương, họ thường kêu chát…

Sở dĩ tôi đoán HAS sẽ sử dụng trà Tân Cương trong buổi thiền trà đặc biệt này, vì năm 2017, khi được mời đến pha trà phục vụ buổi tiếp đón Vua Akihito và Hoàng hậu Michio (Nhật Bản) của Tổng Bí thư Nguyễn Phú Trọng, HAS đã dùng trà tôm nõn Tân Cương. HAS kể: "Khi tôi rót trà ra chén, mùi hương cốm non dậy lên ngào ngạt khiến những người có mặt ở khán phòng xuýt xoa. Vua và Hoàng hậu Nhật Bản cùng các quan khách đã uống cạn những chén trà tôi mời với vẻ thích thú. Kết thúc buổi tiệc trà, Vua và Hoàng hậu tiến về phía bàn trà, nói với tôi "trà ngon quá".

Một lý do nữa để HAS sử dụng trà Tân Cương (trong khi nhà anh luôn có hơn 40 loại trà ở khắp các vùng miền trong nước) là vì anh thấu hiểu mảnh đất này. Anh đã ở xã Tân Cương hàng

tháng trời, đến từng nhà xem cách làm chè và nếm trà; anh đã viết hàng chục bài báo về nguồn gốc cây chè Tân Cương và ông tổ làng chè. Dùng trà Tân Cương mời Vua và Hoàng hậu Nhật Bản - nơi có nghệ thuật trà đạo Á Đông đỉnh cao; dùng trà Tân Cương mời tỉ phú Bill Gates (Mỹ) nhà sáng lập Microsoft, một trong những người có tầm ảnh hưởng nhất thế giới; cùng hàng trăm buổi mời trà khách quốc tế đến với Hiên trà của mình, HAS đã vô tư và công tâm kết nối trà Tân Cương (Thái Nguyên) ra toàn cầu.

Không phải ngẫu nhiên mà tỉ phú Bill Gates đã dùng thời gian quý báu, trèo hàng trăm bậc đá lên đỉnh núi Bàn Cờ để uống trà. Cái mà ông mong muốn, theo tôi nghĩ, là sự trải nghiệm độc đáo và tinh tế mang đậm bản sắc văn hóa Việt Nam. Và ông đã đạt được điều đó.

Đọc sách người xưa viết về trà

MINH NGÔ

Loài người biết đến trà từ vài nghìn năm trước, nhưng không nhiều người viết về trà. Cách đây hơn 1.000 năm, tác giả Lục Vũ viết Trà kinh; cách đây hơn 100 năm, tác giả Kakuzo Okakura viết Trà thư. Hai tác phẩm đến nay vẫn được thế giới truyền tụng.

Chỉ hơn 7.000 chữ mà cuốn Trà Kinh có sức sống hàng nghìn năm, được tôn sùng như kinh thánh. Tác giả của Trà Kinh là Lục Vũ, người được mệnh danh là Trà thánh, Trà thần. Hình của ông được thờ khắp nơi, nhất là ở các tiệm trà, như vị thần mang lại may mắn. Tại quê hương ông, người ta lập bảo tàng, tạc tượng ông. Chỉ với một cuốn sách về trà, ông đã trở nên bất tử.

Lục Vũ chia "Trà kinh" làm 3 quyển, 10 chương, mỗi quyển, mỗi chương đều rất ngắn gọn. Ông rút ra 9 bước để có chén trà ngon, đó là: Chọn trà, dùng nước sôi rửa sạch ấm chén, cho trà vào ấm căn cứ vào loại trà và sở thích của người uống, đổ nước sôi ít một (không đổ đầy một lúc); hãm nước sôi 1-2 phút cho cánh trà nở; tiếp tục cho nước sôi đầy ấm; rót nước trà trong ấm vào chén; kính cẩn dâng chén trà mời khách; vừa uống vừa thưởng thức hương vị, vừa khen thơm ngon.

Đọc Trà kinh mới thấy, từ hơn 1.000 năm trước, nước trà đã mang lại sự thức tỉnh. Lục Vũ viết: "Muốn đỡ khát thì uống lấy

nước, muốn tiêu sầu thì uống lấy rượu, còn muốn tỉnh mộng mê thì uống lấy trà". Chính vì trà kỳ diệu như thế nên việc uống trà phải gắn với cái Đẹp. Không gian xung quanh, thời gian chuẩn bị, chất trà, chén uống… cần có sự hài hòa bên trong thể hiện ra hình thức bên ngoài. Với Lục Vũ, trà là cuộc đời, là tinh túy của tiết chế và điều độ, nên không được phung phí.

Một cuốn sách quý nữa về trà được người đời truyền tụng, đó là cuốn Trà thư của Kakuzo Okakura (người Nhật Bản, sinh năm 1862, mất năm 1913), xuất bản cách nay 118 năm. Chỉ trên 100 trang khổ nhỏ, nhưng đến thời điểm này, Trà thư vẫn là cuốn sách nói về trà đạo Nhật Bản tinh tế, đặc sắc nhất. Điều thú vị là tác giả Kakuzo Okakura và Lục Vũ đã gặp nhau ở quan điểm Trà gắn với Cái Đẹp. "Củi dùng đun nước trà cũng phải chặt chéo, giữ nguyên vỏ cây, làm sao khi cháy trong lò củi vẫn giữ được vẻ đẹp thiên nhiên của nó". Với trà đạo Nhật Bản, nhất thiết phải có trà thất (phòng trà). Người Nhật gọi phòng trà là Căn phòng ngẫu hứng vì chứa đựng nguồn thi hứng nảy sinh, trong đó chỉ có những đồ dùng tối thiểu để tâm trí con người dành trọn cho trà. Phòng trà ở Nhật Bản lúc đầu là một gian biệt lập đặt ngay trong phòng khách, ngăn cách bởi tấm bình phong. Sau này, phòng trà làm tách biệt khỏi ngôi nhà, chỉ nhỏ đủ tiếp 5 người khách. Với người Nhật, làm trà thất phải do những nghệ nhân có tay nghề tinh xảo. Sự giản đơn và tịnh khiết của phòng trà lấy cảm hứng từ thiền viện. Các trà sư Nhật Bản đều là những người thực hành thiền, bởi vậy phòng trà cũng như các vật dụng để tiến hành lễ thức dùng trà đều phản ánh giáo lý của Thiền. Phòng trà tối kỵ sự trùng lặp. Nếu trong phòng đã bày lọ cắm hoa tươi thì trên tường nhất định không treo tranh vẽ hoa lá; nếu sử dụng chiếc ấm đun nước hình tròn thì cái vò đựng nước nên có dáng vuông. Trong phòng trà không cắm hoa lòe loẹt; khi ngoài trời đang có tuyết thì phòng trà không cắm hoa mai trắng. Kakuzo Okakura viết: "Phòng trà cữ cuối Đông nên cắm một cành hoa đào núi mảnh mai phối với một đóa trà mi ngậm nụ, có phải bạn nghe được ở

đấy tiếng vọng bước chân mùa đông đang giã từ cùng điềm lành báo hiệu mùa xuân sắp đến?"…

Chẳng dài dòng, đồ sộ, nhưng bằng kiến thức uyên thâm, tầm nhìn xuyên thời gian, tác giả của Trà kinh và Trà thư đã để lại cho hậu thế không chỉ hiểu biết về trà xưa mà còn biết cách để làm trà nay.

Không thể phủ nhận, chúng ta đã tiếp thu có chọn lọc nhiều kiến thức về trà của Trung Quốc và Nhật Bản. Ở các khâu: Chọn giống, chọn đất, cách trồng, chăm sóc, thu hái, chế biến… đều có bí quyết. Đó là pha trà, uống trà đều có nguyên tắc. Đó là đức tính hài hòa, thanh sạch, khiêm nhường cần có của người làm trà. Đó là tâm thế của người thưởng trà hòa hợp với người mời trà. Cao hơn cả là triết lý sống chứa đựng trong chén trà.

Đọc Trà kinh và Trà thư ta sẽ nhìn sâu hơn chén trà đang cầm trên tay, sẽ hiểu trà không chỉ là một thức uống mà còn có vẻ đẹp diệu kỳ.

Vấn vương hương trà nhài

THU HUYỀN

Sớm thu. Heo may như níu bánh xe quay chậm lại để làm quen với cái lạnh đầu mùa. Trên phố thấp thoáng những dải khăn mỏng khẽ vờn trong gió. Những khuôn mặt như quen, như lạ với nụ cười lấp lánh qua từng đôi mắt khiến lòng người như thư thái hơn. Trời xanh thẳm. Cái lạnh khe khẽ vương trên bờ vai… Thu thật dịu dàng.

Đẩy cửa phòng làm việc, để lại heo may ngoài phố, một mùi hương dìu dịu tỏa khắp căn phòng. Tôi hít một hơi đầy lồng ngực, tận hưởng làn hương thoảng nhẹ, mỏng manh như sương như khói mà mê hoặc lòng người… Trên bàn, tách trà nghi ngút khói, đồng nghiệp đang chờ sẵn cùng nụ cười ấm cả một góc trời thu.

Chị có thói quen uống trà buổi sáng, mà phải là trà nhài. Chị bảo, thói quen đó tồn tại trong chị đến hai chục năm rồi. Nó được nhiễm từ cha chị. Mùa nào thức ấy, ông thường ngắt những bông hoa sói, hoa ngâu, hoa nhài nơi vườn nhà, bỏ vào cái hộp trà nho nhỏ xinh xinh mỗi buổi tối, để rồi sáng hôm sau ông lại nhẩn nha bên ấm trà thoang thoảng hương hoa. Cha cưng con gái "rượu" nên chị được cha dạy cách tráng chén, pha trà và thường bên cha mỗi sáng. Yêu cha, chị yêu luôn cả mùi hương hoa ngưng đọng lại qua mỗi chén trà, để rồi giờ đây lại chia sẻ với tôi niềm yêu thương ấy…

Trà nhài có hai cách chế biến. Cách thứ nhất là đem trà thành phẩm tẩm với hương liệu mà thành. Cách này đơn giản nhưng mùi hương thường gắt và không giữ được lâu. Cách thứ hai là cách làm truyền thống, ướp hoa tươi với trà thành phẩm. Cách này cầu kỳ nên chất lượng trà hơn hẳn: được nước, giữ hương và vị đượm.

Quan trọng nhất, quyết định chất lượng là phải biết thời khắc hoa nhài nở. Phụ thuộc vào thời tiết, có hôm hoa nở sớm, có hôm nở muộn. Khi mang hoa về thì chỉ là nụ, phải bảo quản, chờ cho hoa lớn thêm, đến khi nở đúng độ thì mới ướp. Sớm quá thì chưa dậy hương, muộn quá thì hương đã nhạt. Hoa tươi, ướp đủ ba đêm rồi đưa vào máy sấy khô, vậy là ra thành phẩm. Nói thì đơn giản vậy, nhưng làm lại không thế. Mỗi đợt ủ chè hoa, người làm bận hơn nuôi con mọn, một đêm phải dậy mấy lần canh hoa, ngày thì sấy khô, cứ như thế hương mới thấm vào trà. Làm trà nhài vừa tốn công vừa tốn của, vất vả gấp mười lần mà lãi suất chỉ bằng một nửa.

Trà nhài không phải ai cũng thích. Với những người quen thưởng thức loại "chè cắm tăm" thì đều cho rằng, trà nhài làm mất hương chè. Nhưng với một số người thì trà nhài lại mang lại sự sảng khoái bởi mùi hương dịu nhẹ. Và đặc biệt, với những người như đồng nghiệp của tôi, thì uống trà như uống cả miền kí ức.

Nào, hãy cùng nâng chén trà thơm, trước khi nhấp môi hãy để khứu giác cùng cảm nhận làn hương dìu dịu đang lan tỏa trong cả tâm hồn.

Nhà giáo với trà

NGUYỄN ĐỨC

Có thể nói, với nhà giáo uống trà là phương pháp để tu tâm, dưỡng tính, luyện tính cách khiêm nhường và lặng lẽ cống hiến cho sự nghiệp "trồng người". Với trà, nhờ nhà giáo mà trở thành bạn hiền của trí thức, thành tri âm của những ai sống nội tâm, sâu sắc, đề cao những giá trị tinh thần mang ý nghĩa nhân văn cao quý.

Thực ra, uống trà, thậm chí nghiện trà có nhiều cấp độ và nhiều ý nghĩa khác nhau, mà thường thấy là ở ba cấp độ. Thứ nhất, uống trà, nghiện trà như uống một thứ nước giải khát, một thú vui ẩm thực. Lâu rồi thành quen. Nó cũng không khác gì thú vui uống nước vối của một số bạn bè tôi. Có thì thích. Không có thì rồi cũng quen dần và chuyển sang một thứ nước hãm từ loại lá cây khác. Thứ hai, uống trà, nghiện trà như một nhu cầu sinh học và tâm lý không thể bỏ. Với một số người, uống rồi nghiện trà từ khi còn trẻ, không thể bỏ. Họ sành sỏi trong việc chọn, pha, uống trà. Có thể gọi đó là những "cao thủ" trong làng trà, từng uống vài chục loại trà trong và ngoài nước. Nhưng tất cả ở trình độ thưởng thức trà rất cao. Có được nhờ uống trà lâu năm, để tâm ghi nhớ và suy ngẫm về trà mà thôi. Có thể gọi họ là học giả, là chuyên gia về trà. Thứ ba, uống trà như một hành vi văn hóa,

để tu tâm dưỡng tính, khai mở thêm trí tuệ, trong một trạng thái "Thiền" đặc biệt.

Khá nhiều nhà giáo uống trà thuộc vào cấp độ thứ ba này. Họ không cần kén ấm pha trà thật cổ kính: "Thứ nhất Thế Đức gan gà/Thứ nhì Lưu Bội, thứ ba Mạnh Thần" (Tên ba loại ấm trà cổ nổi tiếng Trung Hoa). Họ cũng không cầu kỳ quá trong việc chọn trà độc lạ để uống: Đâu cần đến Trảm Mã Trà, Trảm Ngưu Trà (giá đến mức nửa lạng vàng/một lạng trà)? Cũng chẳng cần tìm đến trà Ô Long bên Trung Hoa, trồng đến vài chục năm cây trà mới cao hơn một gang tay, đến vụ mỗi cây trà cổ thụ ấy cho được khoảng 10 búp. Phải hái búp trà từ vài chục cây trà như thế, sao tẩm theo bí quyết riêng, mới đủ pha một ấm trà? Một số nhà giáo chỉ tìm trà Việt ngon, mà ngon nhất là trà Thái Nguyên.

Nhà giáo tìm thấy ở trà sự đồng điệu ở một phẩm chất tuyệt vời: "Thanh cao trong sự giản dị, lặng thầm". Đây cũng là phong thái đích thực của những nhà giáo chân chính. Có nhiều trọc phú giàu mà không sang. Nhà giáo có thể không giàu mà vẫn sang, họ có trí sáng, tâm thiện, hết lòng cho nghề "chăm hoa" cho đời, tài năng nhưng luôn khiêm tốn. Trà ngon cũng giống như họ vậy. Chịu gian khó của nắng dội, mưa chan. Lặng lẽ hút từ đá sỏi khô cằn chút ngọt lành, dồn tụ hương vị vào búp chè bao ngày tháng. Qua thử thách của lửa đỏ sao suốt, mới thành trà búp. Không kiêu sa, ồn ào, trà thầm lặng ngọt chát, tỏa hương dịu nhẹ. Tri âm trân trọng. Sao nghề giáo và trà lại có nhiều điểm tương đồng về phẩm chất và thân phận đến thế? Những đêm đông dài giá lạnh, thao thức để chấm bài, soạn giáo án, nhà giáo lại làm bạn với tri kỷ là ấm trà ngon. Trà xua đi mệt nhọc, làm trí tuệ minh mẫn hơn, để lâu dài hơn, trà cùng người giao hòa, soi vào nhau để cùng thanh cao trong giản dị, cống hiến trong lặng thầm.

Tôi cũng là một nhà giáo nghiện trà. Bởi vậy, tôi xin gửi tới trà một đôi lời trân quý: "Gói trà mộc mạc gửi đi/Búp mong búp nhớ

thương ghì lấy nhau/Rượu ủ kĩ. Trà giục mau/ Rượu để quên. Trà thức đau đáu chờ/ Hương thơm mỏng như tiếng tơ/Tri âm ngậm mãi giấc mơ của trà/Thơm gọi khẽ. Gió. Đường xa/Có cầu nào bắc để qua nỗi chờ?/Ngọt thì ít. Chát sững sờ/ Phận trà nào khác phận thơ một người?/Người vô tâm uống rồi cười/ Người biết đau uống ngậm ngùi nhìn xa.../Trong ấm trà có phong ba/Dưới đáy chén có thiên hà đang tan/Chén nghiêng. Mưa lạnh. Đêm tàn/Tóc người đã hóa bao làn hương say/Trà thì ít. Bão thì nhiều/Lỡ tay gói cả một chiều mưa xa…"

Tứ thơ chưng cất cho trà

NGUYỄN NGỌC PHÚ

Đầu Xuân uống trà cùng bạn

Nhấp chén trà thứ nhất
Da thịt bỗng tỏa hương
Đời thực thành cõi mộng
Trần gian hóa thiên đường.
*
Ta nâng chén thứ hai
Cho đất trời tinh khiết
Tâm ta bừng sáng ra
Biết thêm điều chưa biết.
*
Mai sau đời dẫu tuyệt
Chắc gì hơn lúc này
Nào nhâm nhi chén nữa
Hai đứa mình cùng...bay...

(Trần Đăng Khoa)

Uống trà là một nghi lễ ẩm thực truyền thống. Nhật Bản nâng thú uống trà lên thành trà đạo. Đó là những giây phút hứng khởi được vị trà đậm ngọt như một chất men tạo cảm giác thăng hoa gắn kết con người hòa mình với thiên

nhiên vũ trụ... Trà chính là sản phẩm được chắt lọc từ bao gió sương qua bao sao tẩm để chưng cất tinh khiết cái tinh túy của đất trời. Nhà thơ Trần Đăng Khoa chọn thời điểm uống trà đầu xuân, lại uống với nghệ nhân trà Hoàng Anh Sướng (chủ một quán trà nổi tiếng ở Hà Nội). Những tâm hồn đồng điệu gặp nhau ở thời khắc khá đặc biệt tạo ra không gian lý tưởng khi thưởng thức thú ẩm thực cao sang và đầy chất thiền định này: "Nhấp chén trà thứ nhất - Da thịt bỗng tỏa hương".

Từ hương vị trà đến hương vị của da thịt là một phát hiện tinh tế, một vẻ đẹp phục sinh không nhuốm màu trần tục. Bởi hương vị đây là vị đậm đà của tình bạn, tình người. Một sự thoát tục đáng yêu: "Đời thực thành cõi mộng - Trần gian hóa thiên đường". Câu thơ đã chạm được tới cái lõi nhân bản lay thức hòa đồng, âu đó cũng là sự giải phóng bản thể nhất thời để con người được thăng hoa sáng tạo với những khát vọng hướng thiện.

"Ta nâng chén thứ hai - Cho đất trời tinh khiết". Thường, chén trà thứ hai là chén ngon nhất lúc đó: "Tâm ta sáng bừng ra - Biết thêm điều chưa biết" từ con người cá thể lan tỏa giao thoa với đất trời rộng lớn, chính hai chữ "tinh khiết" đã thanh lọc vũ trụ cũng như trà đã thanh lọc con người đến với chữ tâm trong giấy phút "bừng ngộ" này. Thì ra, uống trà không chỉ thỏa mãn thú ẩm thực mà còn là sự giao tiếp văn hóa giữa con người với con người, với thiên nhiên và cao hơn là với tâm linh nữa. Ở đây, đức tin trở thành mối đồng cảm phát hiện thêm những vẻ đẹp bí ẩn. Chữ "biết" có thể là tri thức cũng có thể là sự tìm đến chính mình để giải phóng những ẩn ức sâu kín phóng chiếu đến cõi tự do vô minh.

Chất triết lý giàu tính Phật giáo đốn "ngộ" đã lan tỏa và thẩm thấu. Hai con người - hai tiểu vũ trụ cùng lúc hội ngộ để nhận ra: "Mai sau đời dẫu tuyệt - Chắc gì hơn lúc này". Cái bất chợt thảng thốt thật hiếm. Cái ung dung tự tại, tự biết thanh cao lại càng hiếm hơn trong tốc độ sống chóng mặt hiện nay: "Nào nhâm nhi chén nữa - Hai đứa mình cùng...bay...". Tôi có cảm giác họ uống trà mà lại hứng khởi như đang say với men rượu nồng ngây ngất

đầu xuân. Ai bảo trà lại không có men. Cái chất men này phải được hội ngộ được sàng lọc qua bao thử thách mới tìm được sự đồng điệu.

Nói chuyện uống trà cũng là nói chuyện cuộc đời ngỡ cứ như tưng tửng và nhiều chiêm nghiệm sống sâu sắc đời chưng cất cho thơ cũng như chưng cất cho trà vậy. Bài thơ ngắn qua các cung bậc cảm xúc đột biến như vị trà đậm ngọt ngấm dần giúp ta thêm yêu cuộc sống mà trà chính là hương vị đặc biệt, chất xúc tác đặc biệt.

Chén trà dưới trăng

PHƯƠNG DIỄM

Đó là những buổi tối có trăng đẹp. Chị em tôi học bài xong là khiêng ngay cái chõng tre từ gốc cây chay vào sân để cả nhà ngồi uống nước trà. Bố cùng ông nội bàn công chuyện. Bà nhai trầu bỏm bẻm. Mẹ dọn dẹp trong nhà bếp xong mới ra. Còn chị em tôi thì nằm vắt vẻo ngắm trăng.

Những đêm trăng sáng ấy, nếu hàng xóm sang chơi đông, bố tôi sẽ trải chiếu ra sân để mời mọi người ngồi. Mẹ tôi hãm một tích nước chè xanh, mời hàng xóm. Chén trà màu xanh, mùi thơm nhẹ hăng hăng. Tuổi thơ của chúng tôi lớn lên từ những chén nước trà thơm mát được đun từ tay ông bà, cha mẹ. Vì quen uống trà xanh từ nhỏ, nên chúng tôi chẳng bao giờ bị mất ngủ khi uống vào buổi tối.

Chúng tôi thích nhất là nằm trên chõng tre, ngắm bầu trời đêm và hít hà hương chè xanh thơm vị nắng trưa vườn nhà. Khi ông bà, bố mẹ tiếp chuyện hàng xóm thì thỉnh thoảng chúng tôi lại bò khỏi chõng, xin ngụm trà với nắm lạc rang để nhâm nhi. Chúng tôi cũng có câu chuyện bên chén trà của mình: Đó là trăng đêm rằm tròn và sáng trong đến mê mẩn lòng người; dải Ngân Hà kiên trì vắt mình trên nền trời đêm tĩnh mịch; chú vịt trời thong dong bơi lội trên dòng Ngân; chiếc gàu sòng ngoan ngoãn nằm gọn trong lòng tay ông Thần Nông, tát nước phục vụ mùa màng trên thửa ruộng trời. Ông Thần Nông trong mắt tôi là một người

khổng lồ, uy nghiêm với chiếc mũ quan tuyệt đẹp. Cái dáng lưng cong cong của ông nổi bật giữa vô vàn vì sao sáng. Phía cuối dòng sông, mảnh sao Tam Giác ánh lên lấp lánh mối tình Ngưu Lang, Chức Nữ. Tôi tin vào câu chuyện cổ bà nội kể, tin rằng có một thế giới giống như dưới trần gian tồn tại trên bầu trời. Càng về đêm, hương trà càng đượm. Hương trà theo gió mà bay lên tới những vì sao và ánh trăng, khiến chúng trở nên nhấp nhánh và dịu hiền hơn.

Rồi chúng tôi lên thành phố. Khác với vẻ đẹp kiêu sa của phố xá thênh thang nhuốm đèn vàng, những đêm rằm ở miền quê, chõng tre và tích nước trà của mẹ vẫn hiện lên trong tâm trí tôi thật đặc biệt. Miền quê có các em thơ, những trò chơi con nít dưới ánh trăng và hương chè xanh quện quanh nếp nhà. Phố về đêm đèn đường sáng trưng, xe cộ tấp nập quá. Chén cà phê thơm lừng trên tay không làm tôi vơi nhớ hương vị chè xanh quê nhà.

Giờ này chắc ông bà, bố mẹ đã ngủ rồi. Tôi chợt thèm một chén nước trà xanh để nhâm nhi dưới trăng đêm nay quá. Ngày mai, tôi sẽ về với vườn chè quê mẹ, tự tay hãm một tích chè, bày chút kẹo lạc mời cả gia đình cùng nhâm nhi và tìm lại câu chuyện dưới ánh trăng ngày thơ bé.

Gốm - bạn tri kỷ của trà

HÀ PHONG

Trong bộ ấm chén pha trà, quan trọng nhất là ấm. Đầu tiên là phải chọn về hình thức. Nghĩa là vòi, nắp, quai ấm phải hài hòa, cân đối. Ngoài ra, bề mặt của ấm trà phải mịn, thậm chí bây giờ người ta nói vui là "mịn như da trẻ em". Nhất là phía bên trong ấm, càng phải mịn.

Kỹ thuật của ấm trà không được sai sót, để khi rót trà thì không được dây nước ra đầu vòi. Nắp ấm phải khít tuyệt đối thì mới giữ được hương và nhiệt độ. Cách đơn giản nhất để kiểm tra điều này là hãy đặt ấm trà dưới một mặt phẳng. Nếu miệng, vòi và quai ấm thành một mặt phẳng thì đấy là ấm trà chuẩn. Vì thế mà trong truyện "Những cái ấm đất" Nguyễn Tuân viết: "Nếu không tin ông cứ úp ấm xuống mặt miếng gỗ kia. Cho ấm ngửa trôn lên. Cứ xem miệng vòi với quai và gờ miệng ấm đều cắn sát mặt bằng miếng gỗ thì biết. Nếu muốn thử kỹ nữa, quý khách thả nó vào chậu nước, thấy nó nổi đều, cân nhau không triềng, thế là đích ấm tàu".

Ngoài ra, chúng ta quan sát nắp ấm có khít không bằng cách rót nước vào ấm sau đó chắt nước ra ngoài. Thường những ấm trà nổi tiếng bao giờ cũng có lỗ thông khí ở trên đỉnh nắp ấm, vì vậy khi rót mà nước chảy đều không dây ra viền nắp và khi nước đang chảy dùng tay bịt lỗ thông hơi nếu nước ngừng chảy điều đó chứng tỏ ấm trà kín tuyệt đối. Còn nếu đã bịt kín lỗ thông hơi mà

nước vẫn chảy thì chứng tỏ ấm trà không kín".

Cũng về chuyện ấm pha trà, nghệ nhân gốm Nguyễn Đình Anh của làng nghề Bát Tràng tâm sự: "Người làm ấm pha trà, chén uống trà có rất nhiều, nhưng người được phong làm nghệ nhân, làm ra những bộ ấm tinh anh thì chẳng có mấy. Bởi quan trọng, người nghệ nhân chỉ hiểu về gốm, về kỹ thuật làm gốm, mà còn phải hiểu cả về trà".

Nghệ nhân Nguyễn Đình Anh chia sẻ: "Người xưa quan niệm, một chén trà phải hội đủ ngũ hành kim, mộc, thủy, hỏa, thổ. Trong đó lá trà là mộc, nước là thủy, ấm đun nước bằng kim loại là kim, lửa đun là hỏa và ấm pha trà bằng gốm sứ là thổ. Do vậy, ngoài lá trà và nước pha trà có nhiều công phu chọn lọc, các vật dụng khác dùng uống trà cũng không kém phần phức tạp. Một bộ dụng cụ pha trà cần có lò, ấm, tích, chén, kỷ (bàn).

Cho đến ngày nay, mọi thứ có được đơn giản đi chăng nữa thì phần quan trọng nhất còn lại là ấm pha trà và chén uống trà. Phần ấm là đặc biệt quan trọng, bởi lá trà được nấu thế nào, vị trà tiết ra ra sao đều phụ thuộc vào khả năng giữ nhiệt, thoát nhiệt, ngâm hương của cái ấm. Còn với cái chén, vị gốm cần lộ tính hàn, âm của đất, không có tạp vị, tưới nước nóng vào phải thấy sủi bọt khí nhỏ li ti không đáng kể, nhưng cần phải có".

Nghệ nhân Nguyễn Đình Anh kết luận: "Gốm và trà như một đôi tri kỷ vậy. Thiếu đi một trong hai thì phần còn lại không còn giá trị. Giống như rượu ngon thì phải có bạn hiền, trà ngon mà pha vào một ấm hàng chợ thì cho dù có là tuyệt phẩm trong thiên hạ cũng không còn giá trị, chỉ như những cánh trà bán đầy ngoài chợ, ngoài đường".

Đậm đà trà lứa mặt

NGUYỄN MINH

Thời điểm cuối năm, người nông dân trồng chè thường đốn cây để tạo lại tán cho nương chè, cũng là để giúp cây ra nhiều chồi mới và mập hơn trong mùa vụ mới. Phải gồng mình chống chọi với điều kiện thời tiết khắc nghiệt của mùa đông, lại bị đốn đau nên cây chè đã cho những búp lứa mặt với hương vị đậm đà mà ít thời điểm nào khác so sánh được.

Đốn tỉa là một trong những khâu cơ bản và quan trọng nhất trong quá trình thâm canh cây chè. Sau khi kết thúc một niên vụ, bà con nông dân tiến hành đốn để tái tạo vườn chè, chuẩn bị cho một năm sản xuất mới. Chè là loại cây công nghiệp dài ngày nên khoảng 3 năm đầu là thời kỳ kiến thiết tán. Người làm chè tập trung chăm sóc để cây con sinh trưởng đồng đều, có bộ khung tán rộng làm cơ sở cho ra nhiều búp và búp mập về sau. Thời kỳ này nếu có đốn cũng chỉ đốn hớt mặt để tạo khung tán và giúp cho các nhánh mọc đều.

Đối với cây chè đã kín tán và cho thu hoạch trong thời gian dài (còn gọi là chè kinh doanh) thì đốn chè hằng năm là quy trình không thể thiếu. Trước kia, người dân đốn thủ công bằng kéo, người khỏe và có kinh nghiệm mỗi ngày đốn được nửa sào là nhiều. Nay cơ giới hóa, công đoạn này được thực hiện hoàn toàn bằng máy. Dù bằng hình thức nào thì đốn chè cũng gồm mấy dạng chính là: Đốn phớt, đốn lửng, đốn đau và đốn tái sinh. Mỗi

một biện pháp kỹ thuật lại có những ưu điểm và hạn chế khác nhau. Đốn phớt và đốn lửng thường tiến hành hàng năm, là hình thức chỉ đốn một phần đỉnh cao của tán, giữ lại cành lớn và lá trên tán để cây tiếp tục phát triển. Điều này giúp chè sau đốn ra búp nhanh, dày búp nhưng lâu dần sẽ khiến cây có nhiều cành tăm, búp nhỏ, lá nhỏ, từ đó năng suất giảm và thu hoạch mất thời gian. Khi tán chè quá cao và qua nhiều lần đốn phớt thì cần phải tiến hành đốn đau để phá tán. Còn đối với những nương chè già cỗi, đã quá nhiều năm thu hoạch thì cần phải đốn tái sinh. Thực tế với vườn chè từ 20-30 năm tuổi thì thường chặt sát gốc để cây tạo tán lại từ đầu. Bà con mất khoảng 2-3 năm không thu hoạch được mấy nhưng khi cây tạo tán trở lại sẽ cho năng suất và sản lượng đều hơn.

Do cây chè bị đốn đau, lại trải qua thời kỳ có điều kiện thời tiết khắc nghiệt nhất trong năm (thường là lạnh và khô) nên người dân chăm chè cho phục sức. Họ đào rãnh ở giữa luống chè rồi chôn phân xuống, kết hợp với bón vôi bột và phun một lượt để hạn chế sâu bệnh. Ngoài ra, có thể dùng rơm rạ, cỏ khô, thân cây ngô... phủ kín giữa các hàng chè để chống hạn và giữ ấm cho cây qua mùa đông, đồng thời hạn chế cỏ dại, tăng cường dinh dưỡng để cây chè đâm chồi, nảy lộc khi bắt đầu có mưa xuân...

So với những vụ chè khác trong năm, chè lứa mặt thường không được xanh và đẹp cánh. Bù lại, chè sau khi sao sấy có hương thơm rất đượm và vị đậm đà. Những người sành chè thường tìm chọn mua chè lứa mặt để thưởng thức. Năng suất chè lứa mặt không nhiều, lại đúng vào thời điểm giáp Tết Nguyên đán nên giá bán cũng cao gấp rưỡi, thậm chí gấp đôi so với chè chính vụ.

Chè lứa mặt thơm và đượm nước nên trở thành món quà quý gửi tặng người thân thiết. Trong thời tiết se lạnh, với mưa xuân lất phất được thưởng thức một chén trà lứa mặt sóng sánh hương thơm thì thật khó có gì thú vị bằng.

Xứ Chè quê mình biết mấy niềm yêu

ĐOÀN ĐỨC PHƯƠNG

Tôi lang thang xứ Chè ngày muộn, dõi mắt tìm, góp nhặt những ngày xưa, góp nhặt những kỷ niệm êm đềm của những tháng ngày sớm sớm, chiều chiều, tần tảo với nương chè gió lộng.

Nương chè xanh, xanh ngút ngàn tầm mắt. Nương chè xanh, xanh tím trong chiều. Xứ Chè quê mình, biết mấy niềm yêu…

Xứ Chè quê mình xưa, vùng hội tụ nhân kiệt, địa linh. Dòng sông Cầu xanh xanh uốn quanh, xưa là phòng tuyến giặc xâm lăng phương Bắc. Bài thơ Thần của người xưa: "Nam Quốc Sơn Hà" bên phòng tuyến sông Như Nguyệt - sông Cầu, vẫn vang vọng muôn đời, truyền đến người Việt Nam, tình yêu đất nước, con người.

Mạch suối nguồn yêu nước tự ngàn đời cứ chảy mãi trong dân, thấm vào đất, trời xứ Chè, cho đến những năm tháng kháng chiến trường kỳ, Bác Hồ chọn Thái Nguyên làm nơi dừng chân - Thủ đô gió ngàn kháng chiến.

An toàn khu Phú Đình - Định Hóa nối với xứ Tuyên, nối với Pác Bó, Cao Bằng, khởi đầu cho cuộc trường chinh Nam tiến.

Xứ Chè quê mình, núi đồi rộng lớn.

Xứ Chè quê mình, công - thủ lưỡng toàn.

Người xứ Chè một lòng theo Đảng, Bác Hồ giải phóng quê hương. Cũng khởi từ đây, Thái Nguyên - trung tâm vùng Việt Bắc ngày xưa, các Đội Cứu quốc quân tiến về Thủ đô Hà Nội, làm nên một cuộc cách mạng, lở đất, long trời trong mùa Thu Tháng Tám.

Tôi lang thang xứ Chè góp nhặt truyền thống lịch sử ông cha, từ cội nguồn con Lạc, cháu Hồng, từ những ngày đất và người xứ Chè oằn mình dưới gót sắt của giặc thù, trong cuộc kháng chiến trường kỳ lần thứ hai chống thực dân, đế quốc.

Ca khúc khải hoàn chưa dứt, đất và người xứ Chè lại trở thành chiến trường chính Bắc Bộ, trong cuộc kháng chiến Chín năm, làm một Điện Biên, nên Thiên sử vàng, nên vành hoa đỏ.

Đất và người xứ Chè, truyền thống tiếp nối truyền thống, vẻ vang lại càng vẻ vang. Đất và người xứ Chè, tiếp bước cha anh, trở thành cảng nổi trung chuyển hàng hóa Bắc - Nam, nhận viện trợ từ Liên Xô, Đông Âu qua tuyến đường sắt Việt - Trung, trong cuộc trường chinh chống Mỹ.

Trong cuộc chiến bảo vệ biên giới phía Bắc, xứ Chè, vùng lõi Quân khu 1, lại là trung tâm của vùng phên giậu phía Đông Bắc Tổ quốc, trọng điểm cơ quan đầu não của quân dân trên trận tuyến chống quân thù.

Trong công cuộc dựng xây đất nước, khôi phục hậu quả chiến tranh, xứ Chè quê mình lại nổi danh một thời, Thái Nguyên đất Thép - Cánh chim đầu đàn.

Cho đến bây giờ, xứ Chè vẫn nguyên vẹn vị trí phên giậu phía Bắc Thủ đô. Xứng danh đất và người xứ Trà, nghìn năm anh dũng!

Tự hào đất và người xứ Chè ngày nay lại đồng hành cùng với đất nước, với dân tộc Việt Nam, trong công cuộc Đổi mới dựng xây và bảo vệ thành trì Tổ quốc. Ước mong một ngày xứ Chè phát triển, đi lên, trong công cuộc dựng xây nước mạnh, dân giàu.

Xứ Chè bây giờ - Chính quyền điện tử. Mọi thủ tục hành chính rườm rà được giải quyết gọn nhanh. Xứ Chè bây giờ, điểm đến của các nhà đầu tư, các doanh nghiệp trong nước và nước ngoài dừng chân lập nghiệp.

Sản phẩm trà thơm, trà ngon Thái Nguyên, đệ nhất danh trà vang tiếng. Cũng khởi từ đây, đến với trăm miền…

Xứ Chè bây giờ đổi mới vụt nhanh. Sản phẩm trà sạch, trà thơm, trà ngon đã xuất đi bốn biển năm châu, sang các trời Âu, Mỹ. Ôi! những nương chè xanh, xanh ngút ngàn tầm mắt.

Xứ Chè quê mình, biết mấy niềm yêu!

Bao lâu rồi bạn chưa uống trà?

VŨ THỊ HUYỀN TRANG

Tôi sinh ra và lớn lên trên một vùng quê mà ở đó những nét văn hóa lâu đời ít nhiều vẫn còn được giữ gìn. Trong đó uống trà là một trong những tập tục tao nhã, một thú vui giản dị và tinh tế. Thú uống trà giúp con người di dưỡng tinh thần, tĩnh tâm suy nghĩ. Có người từng nói cái hay nhất khi ngồi thưởng trà ấy chính là sự gợi mở những suy tư lắng đọng. Nhiều người có thói quen dậy sớm pha một ấm trà nhâm nhi tận hưởng không khí ban mai. Quãng thời gian tĩnh lặng đầu ngày đủ để giúp đầu óc minh mẫn trước khi bước vào một ngày làm việc mới. Người ta coi thưởng trà là một nghệ thuật: "Nhất thủy, nhì trà, tam pha, tứ ấm". Cầu kì ngay từ khâu chọn khay trà, ấm trà. Có người mỗi mùa trong năm lại mua riêng một bộ đồ pha trà có độ dày mỏng và chất liệu khác nhau. Riêng về việc chọn trà cũng lắm công phu. Trong bốn mùa trà xuân là ngon nhất. Nhưng bà tôi nói điều quan trọng nhất để tạo ra một ấm trà ngon vẫn cứ là cái tâm cái tình của cả người pha lẫn người uống. Như ông bà tôi vậy, người pha hiểu người uống muốn gì. Còn ông tôi thì chỉ cần được ngồi cùng bà thì trà nào cũng là ngon nhất. Bây giờ thú thưởng trà đã ít hơn xưa. Có lẽ một phần do đời sống hiện đại khiến người ta sống vội. Thời đại của nước lọc, trà sữa, đồ ăn nhanh dường như đã làm mai một đi nhiều phong tục đẹp. Còn bạn, bao lâu rồi bạn chưa uống trà?

Bạn tôi nói thú vui uống trà có lẽ chỉ phù hợp với người già hoặc những ai dư dả thời gian. Nhưng tôi nghĩ khi quá mệt mỏi chúng ta có thể gập máy tính, đặt điện thoại xuống để pha một ấm trà ngồi thưởng thức cũng là một cách sống chậm. Bảy tuổi tôi chạy theo bố hứng nước mưa dưới gốc cau. Mười tuổi bà dạy tôi đun nước mưa pha trà phải thật sôi. Dạy cách tráng ấm cho kỹ. Dạy cho bao nhiêu trà, bao nhiêu nước, hãm trà trong bao lâu thì đủ. Nhưng đến mấy chục năm sau tôi vẫn không thể nào pha trà thuần thục như một thứ nghi lễ giống bà. Ông nói nhờ bàn tay của bà mà đông ẩm có vị ngọt, xuân ẩm có vị của lộc non chồi biếc, hạ ẩm có vị thanh mát, thu ẩm có vị se đắng. Thời gian đọng lại trong giây phút ông nhấp từng ngụm trà rồi để chúng từ từ tan trên đầu lưỡi. Không có mệt mỏi, đớn đau, bực dọc. Cũng không có thứ âm thanh hỗn tạp nào của đời sống chen vào. Tất cả tĩnh lặng và nhẹ nhõm, có như thế mới đủ tinh tế cảm nhận được vị trà. Với tôi thưởng trà là thú không ưa sự ồn ào và vội vàng. Không phải vừa xem điện thoại vừa dốc vội vàng chén trà trôi tuột vào cổ họng mà chẳng cảm nhận được gì ngoài vị đắng. Đời người ngẫm ra có nhiều chuyện giống như thú thưởng trà. Phải tĩnh lặng bao lâu mới nhận ra đúng sai, xấu đẹp.

Buổi sớm hôm ấy ông tôi nhâm nhi xong chén trà ấm do tự tay bà pha rồi nhắm mắt xuôi tay. Ông đi nhẹ như chiếc lá rơi, trên nụ cười của ông hẳn vẫn thoảng vị trà. Không còn ông, bà vẫn giữ thói quen pha trà mỗi sớm rồi ngồi uống một mình. Trong trà có vị của kí ức hay là trong kí ức có vị trà, tôi cũng không rõ nữa. Nhưng tôi cảm nhận được đó là khoảng thời gian bà nhẹ nhõm nhất trong ngày. Có biết bao nhiêu người ao ước khi về già được cùng người mình yêu thương nhâm nhi một ấm trà. Nhưng tại sao cứ phải về già chúng ta mới cho mình cái quyền sống chậm.

À, mà bao lâu rồi bạn chưa uống trà?

Chè gẫy và chè cám

NGUYỄN ĐÌNH TÂN

Thị xã Thái Nguyên xưa có cửa hàng cà phê nổi tiếng của cụ Bùi Liên ở chân núi Cô Kê. Cà phê của cụ thơm ngon, là nơi tập hợp của khách khắp nơi qua lại, trong đó có nhiều cán bộ kháng chiến. Điều đó, ai cũng biết. Nhưng có điều ít ai biết là bên góc nhà cụ còn có bàn trà ngon cho một số ít khách thưởng ngoạn. Bàn nhỏ, ấm sành nhỏ, chén nhỏ lúc nào cũng nóng hôi hổi thơm ngon thật quyến rũ.

Chè pha ở quán này đậm đà, uống vào còn đọng ở đầu lưỡi, nhớ lâu mong có lúc trở lại uống lần sau. Một số người hiếu kỳ, cầm lọ chè lên hỏi:

- Ông pha chè gì mà ngon thế?

- Chè gẫy ấy mà - Ông trả lời hóm hỉnh

- Trời, chè gẫy là chè gì vậy?

Ông tươi cười, đổ chè ra bàn tay, xòe ra cho khách xem. Những cánh chè nhỏ ngắn, xinh xắn, khô săn lại. Ông giải thích:

- Khi sao xong chè, người làm cho lên sàng sẩy. Chè vón được bốc ra, chè cám rơi xuống cùng chè gẫy. Chè gẫy nhặt riêng ra theo yêu cầu người dùng. Chè gẫy ngon ngang chè búp nhưng được nước hơn, pha đến nước thứ ba vẫn chưa nhạt, giá lại thấp hơn chè búp. Như vậy, pha chè gẫy vừa chất lượng vừa hiệu quả kinh tế.

Ông khách thắc mắc:

- Nhặt được như thế thì mất công lắm. Phải sao nhiều lắm mới được một cân ông nhỉ?

- Đúng vậy, nhưng nếu để chung với chè cám thì cũng chẳng có lợi gì. Bán đổ đồng một loại âu cũng thiệt. Người làm chè biết chiều khách mua lắm.

Tên chè gẫy chẳng có gì là đẹp, ấy vậy mà một thời người sành chè ở Thái Nguyên lại thích thú vậy!

Thời kỳ sau hòa bình lập lại (năm 1954) ở chân dốc phố Nhà Bò, xã Đồng Quang (nay là tổ 34, phường Quang Trung, thành phố Thái Nguyên) có quán bà Sâm đông khách, nước chè ngon nổi tiếng. Ai đi chợ từ Phúc Trìu, Tân Cương ra hay thị xã đi vào Thịnh Đán, Phúc Xuân, qua quán đều rẽ vào uống chén chè nóng.

Chè bà pha vào ấm tích to, ủ trong giỏ có nắp giữ nhiệt. Rót vào chén hoặc bát do người uống yêu cầu.

Nước chè rót ra nóng bốc hơi, mùi thơm ngào ngạt. Uống vào vừa đậm, vừa ngọt, vừa chát. Tất cả các vị đều xoắn xuýt nơi đầu lưỡi. Khách uống thắc mắc:

- Bà pha chè gì mà nước xanh lại ngon không hề có cặn là sao?

- Em chỉ cho các bác uống chè cám, tiền đâu mà uống chè móc câu ạ!

- Trời, chè cám sao không có cặn?

Bà cười như giấu bí mật. Nước nhạt, bà mở nắp ấm, kéo ra một túi lọc bằng vải màn. Cởi túi đổ bã chè ra. Giặt túi sạch, vẩy nước khô. Bà xúc một chén chè cám đổ vào, rồi túm lại, cho vào ấm. Đổ ít nước sôi vào vừa tráng ấm, vừa là để nóng vải nóng chè. Sau đó mới nhấc siêu nước sôi sùng sục rót vào ấm tích. Để vào giỏ đậy lại vài phút là có nước chè rót ra cho khách uống.

Cách pha chè thật đơn giản, ấy mà lúc đó mấy ai biết làm. Bà giải thích cho khách:

- Buôn bán làm sao hàng chất lượng mà có chút ít lãi. Nếu pha

chè búp thì không lại. Nhưng phải là chè cám sao suốt, còn chè vò ngái lắm.

Khách lại tò mò:

- Sao cứ phải vải màn làm túi, vải khác không được hả bà?

Bà cười hở hàm răng đen đều đặn, thưa:

- Vải màn gấp lại vừa kín, không có chỗ cho cám vụn thoát ra, vừa thông thoáng cho nước sôi ngấm vào để tiết hết vị của chè ra ngoài. Vải khác sao bằng được.

- Ra là vậy!

Trà và văn chương

HẢI YẾN

Nói đến văn chương người ta thường có câu "Bầu rượu túi thơ" chứ ít thấy ai nói đến trà. Vậy nhưng trà và văn chương lại có những mối quan hệ khá mật thiết. Tôi xin kể hầu các độc giả hai câu chuyện nói về mối quan hệ này.

Câu chuyện thứ nhất. Vào những năm đầu thập kỉ 80 của thế kỉ trước, Hội Nhà văn Việt Nam có mở một trại sáng tác dành cho những cây bút trẻ có triển vọng. Nhà thơ Phạm Tiến Duật được mời đến nói một buổi về thơ. Có lẽ Phạm Tiến Duật là người quê chè (Phú Thọ) nên ông đã có một tổng kết khá thú vị giữa trà và sáng tác văn chương. Ông nói, người nông dân trồng ra cây chè, từ việc chọn hạt, làm đất, chăm sóc… đều rất giống với cách tìm tài liệu vừa vất vả, kĩ lưỡng vừa tinh xảo của nhà văn. Khi được thu hoạch búp chè (cũng giống như nhà văn đã có đủ tài liệu) sẽ bước vào việc sao tẩm (giống như nhà văn bước vào sáng tác). Đây là một công đoạn đòi hỏi những thao tác công phu khéo léo, có kĩ thuật và kinh nghiệm cao. Với việc sao chè thì cùng một búp chè ấy, nhưng có khi mỗi người làm ra một chất lượng trà khác nhau. Nhà văn cũng vậy. Cùng một tài liệu, vốn sống, nhưng chất lượng tác phẩm của mỗi tác giả thường khác nhau. Trong thao tác sao tẩm trà có công đoạn "lấy hương", một công đoạn tưởng như rất phụ, nhưng nếu thiếu kinh nghiệm và thậm chí thiếu đi cái nhã hứng, tức là cái hồn vía của người thực hiện

thì có khi cả mẻ chè mất đi hương vị. Tác phẩm văn chương cũng vậy. Trong sáng tác mà mất đi cái hồn vía của người cầm bút thì văn chương nhạt nhẽo. Không chỉ ở sáng tác mới có những mối liên quan như vậy giữa văn và trà. Ngay ở sự thưởng thức cũng có những điểm trùng hợp. Theo Phạm Tiến Duật thì uống trà hoặc thưởng thức văn chương cũng đều phải biết cách. Khi pha trà, dù chất lượng trà tốt đến mấy nhưng dùng nước chưa đủ độ nóng thì hỏng là cái chắc. Cái nước đủ nhiệt độ ấy, Phạm Tiến Duật ví với trình độ kiến văn hoặc sự từng trải trước cuộc đời của độc giả. Tác phẩm văn chương dù có hay đến mấy nhưng với những cái đầu trống rỗng hoặc những kẻ sống hời hợt thì cũng trở thành vô nghĩa, cũng như trà ngon nhưng nên dùng thứ nước 50 độ để pha thì cũng chỉ thấy sự nhạt nhẽo, tanh tưởi mà thôi. Xem ra, câu chuyện cách đây hơn ba mươi năm của nhà thơ "Trường Sơn Đông nhớ Trường Sơn Tây" dường như vẫn còn tươi mới và còn nguyên độ chính xác.

Câu chuyện thứ hai, cũng do một anh bạn nhà văn kể lại với tôi. Anh ấy khoe cụ nội của anh là một người nổi tiếng trong vùng về việc thưởng trà. Một hôm quan tuần phủ đến nhà, giao cho cụ một việc mà giống như một lời thách đố: pha một ấm trà chỉ bằng một loại trà nhưng khi thưởng thức phải có bốn hương vị khác nhau. Cả nhà tỏ ra lo lắng trước yêu cầu oái oăm của quan. Nhưng cụ nội anh cười khà khà, bình thản nhận cái việc tưởng như không thể thực hiện được ấy.

Đã vào ngày quan lớn hẹn nhưng không thấy cụ nội anh làm gì cả. Mọi người cuống lên, sợ quan phạt. Buổi sáng hôm ấy, quan tuần phủ dẫn theo thêm ba người nữa đến để thưởng trà.

Cụ nội sai trải chiếu hoa mời khách ngồi. Giữa chiếu bày một cái khay đặt ấm và bốn cái chén ngọc có nắp đậy kín đáo. Cụ nội bình thản cho trà vào ấm trước những con mắt ngờ vực của con cháu và các vị khách có mặt. Trà pha xong, cụ nội mở nắp bốn cái chén ngọc. Mọi người ngạc nhiên thấy trong bốn cái chén được đặt bốn loại hoa khác nhau: nhụy sen, hoa hồng, hoa sói, hoa nhài. Cụ quay lại nói với quan tuần phủ:

- Bốn loại hoa này tôi đã ướp trong chén suốt cả đêm qua.

Cụ nội nhẹ nhàng lấy những cánh hoa ra rồi điềm tĩnh rót nước vào từng chén, mời quan khách. Cả bốn vị nâng chén thưởng trà đều nức nở khen và công nhận đây là cách pha trà tuyệt hảo, đã giải được câu đố thử tài rất hóc búa của quan tuần phủ.

Chuyện pha trà là vậy, nhưng anh bạn nhà văn nọ bảo với tôi rằng, câu chuyện pha trà của ông nội anh sau này đã biến thành một triết lí sáng tạo văn chương cho mình. Rằng, chỉ với một sự việc, một hiện tượng, một vốn sống nhưng anh luôn tìm cách "thả" vào đó những "hồn hoa" của người viết, nghĩa là những quan niệm, những tình cảm, những ý hướng văn chương khác nhau thì sẽ sinh ra những tác phẩm khác nhau.

Hóa ra giữa trà và văn chương lại gần nhau đến thế.

Thời trước

NGUYỄN BÍNH

Sáng giăng chia nửa vườn chè
Một gian nhà nhỏ đi về có nhau

Vì tằm tôi phải chạy dâu
Vì chồng tôi phải dầu hao bấc gầy
Chồng tôi thi đỗ khoa này
Bõ công đèn sách từ ngày lấy tôi
Kẻo không rồi chúng bạn cười
Rằng tôi nhan sắc cho người say sưa
Tôi hằng khuyên sớm khuyên trưa
"Anh chưa thi đỗ thì chưa động phòng"
Một quan là sáu trăm đồng
Chắt chiu tháng tháng cho chồng đi thi
Chồng tôi cưỡi ngựa vinh quy
Hai bên có lính hầu đi dẹp đường
Tôi ra đón tận gốc bàng
Chồng tôi xuống ngựa, cả làng ra xem

Đêm nay mới thật là đêm
Ai đem giăng sáng giãi lên vườn chè.

Buổi chiều cuối cùng

NGUYỄN THÚY QUỲNH

Sách đã gọn gàng trên kệ
Sàn nhà sạch bong
Chậu cảnh cuối cùng đã tưới xong
Người khách cuối cùng rời đi sau một lời chúc đẹp
Cầu dao đã dập
Cả tòa nhà cơ quan lặng phắc
Chỉ còn ta với ấm trà vừa pha
Pha trà đãi khách
Khách chưa kịp chờ trà ngấm đã vội đi
Ngoài kia nườm nượp chợ đông
Trăm nghìn âm thanh theo Tết về
Người rẽ lao xao tìm lối
Ta làm chi với ấm trà bé nhỏ
Đang lặng lẽ tỏa hương?
Thanh khiết còn một chút này
Tĩnh lặng còn một chút này
Năm cũ chiều nay chưa qua
Năm mới ngày mai chưa tới
Ta một mình trong nhập nhoạng chiều
luẩn quẩn nghĩ về việc làm sao mang theo, làm sao để lại.
Trà một mình thơm.

Mười cánh hoa màu chì

NGUYỄN THỊ SÁU

Em gái làng chè
Đôi tay biết trồng lúa nước
Giống tay mẹ - tay bà thuở xưa mở đất
Giữ hồn quê
Những móng tay màu chì
Lẫn vào cỏ
Trộn vào bùn
Tươi lên màu xanh ca dao
Những móng tay màu chì
Nhảy nhót trên phím chè non
Bản nhạc vút xanh
Vạt chè nghiêng
Nụ cười nghiêng
Mặt trời ngũ sắc
Vươn tầm tay
Hương chè bay
Thế giới thật gần
Khi những móng tay màu chì biết lướt mềm bàn phím
Kiếm tìm trang web nhà nông
Một chiều ghé thăm
Em đón tôi bằng đôi tay nặng nghiệp cấy trồng
Bàn tay ấm trong tay tôi
Dịu dàng em
Dịu dàng quê
Mười cánh hoa màu chì nở ra thành nắng
Óng ánh.

Khúc luân vũ Thái Nguyên

NGUYỄN THANH MỪNG

Hăm ba tháng Chạp
Bạn đưa tôi về chốn ấu thời bạn từng tháng ngày bên mẹ
Sông Cầu các phụ lưu chi lưu như những
động mạch tĩnh mạch vũ điệu buồng tim
Trên khuôn ngực Thái Nguyên thùy mị
Đêm qua Táo Quân giũ bồ hóng áo mão cân đai
lên chầu Ngọc Hoàng Thượng Đế
Tờ sớ đượm mùi cơm lam Định Hóa,
bánh chưng Bờ Đậu, nem nướng Đại Từ
Vị nham trám Hà Châu lá nhội lá sung lá khế
Tổ Quốc
Bắt đầu từ giọt sữa thiêng
Trên tao nôi thơ bé
Bắt đầu từ ấm tách nồi niêu dưới mỗi gia đình
Củi lửa hồn nhiên thỏ thẻ
Bạn mang theo cả nỗi niềm trống đồng rìu đá
động hang tiền sử buổi rạng đông
Trao truyền từ thảo thơm một trong mười lăm bộ
Văn Lang đến một trong sáu ba tỉnh thành đất Việt
Tổ Quốc gieo hồng cầu Rồng Tiên khế ước ngàn xưa
cùng mai sau ngày Quốc Tổ gốc lành rễ ngọt
Tổ Quốc cấy tơ duyên ràng rịt vị trầu cau
Tổ Quốc phả tư duy đất đai thành nương Hồng ruộng Lạc
Cả giống nòi nhận diện mình nơi cắt rốn chôn nhau
Tổ Quốc có mặt ở mọi nơi, từ những búp chè non
trong rừng già trên độ cao chỉ đại bàng quen thuộc

Đến gộp đá kỳ vĩ sông sâu
nơi những con cá anh vũ lẫy lừng quả cảm sởn sơ
Từ bóng vượn bồng con đến dáng chim xòe cánh ấp
Nâng trên tay gié lúa thơm trĩu hạt
Ta gọi theo tiếng vua Hùng thứ nhất
Kiệt tác của đất trời thưa mẹ Âu Cơ
Khi cơm niêu nước lọ mầm dại rau hoang xưa
giờ thành phẩm vật sấm rung chớp giật
Tổ Quốc gửi thông điệp trong từng đôi đũa cả đũa con
Khua ngàn muôn tiếng gà gáy nai kêu
Lòng xôi chè nhật nguyệt
Những tấm mẳn ốc cua qua mẹ hóa kho tàng
Muối chưa chắc đã mặn gừng chưa phải đã cay
nếu sự bao dung vắng mặt
Tổ Quốc gửi sự bao dung ấy cho từng mái nhà
nhờ trái tim mẹ hiền nâng niu ban phát
Điệu luân vũ tin yêu nồng nàn khung cửa bếp
Làm tươi mãi thực đơn ký ức
Thuở tin yêu đặt nơi bên ráo con lăn bên ướt mẹ nằm
Lưỡi mẹ lừa cá xương chắt chiu con phần nạc
Và sông suối gò đồi đã đọc
Những câu thơ bằng ống nứa, lá dong
Bằng vị nếp cái hoa vàng, nếp ả vằn, vị gạo bao thai
Bằng ngọn rau bò khai, chồi măng đắng,
bằng bánh ngải, bánh tro, bánh coóc mò
Chúng đã viết trên thúng mủng giần sàng
vạt áo nón mê mưa phùn gió bấc
Rằng người mẹ nào cũng vẫn không thôi ngóng chờ con
Chờ đến cả mọi khói mây lẩn khuất
Trong hòa điệu nước non ngày giáp Tết
Tổ Quốc không nguôi quên gửi hơi thở vừa dịu dàng
vừa hào sảng vào từng cánh hoa đào
Bập bùng trời xuân nhuận sắc.

Leo Đèo De

NGUYỄN HỮU BÀI

Leo đèo De theo lối người du kích,
Đường quanh co từ chân thác Bẩy Tầng,
Chân bấu đất lên cùng cây gậy chống,
Nghe bốn bề trong gió tiếng lau ngân…

Leo đèo De hơi thở dồn sương sớm,
Dốc đất trơn vắt đo dất đuổi người,
Gió Tân Trào ùa về qua khe núi,
Gió chiến khu nên rừng mãi xanh tươi!

Núi Hồng mùa xuân như một dải mây,
Hoa Dun nở bay từng đàn bướm trắng,
Che xanh mướt hương đưa trong thầm lặng,
Mái trường cao nổi trống gọi em về!

Lên đỉnh đèo nhìn xuống gặp Tỉn Keo,
Hoa râm bụt đỏ rực nhà sàn Bác,
Nơi linh thiêng đập trái tim Tổ quốc,
Suối trôi đi từ nguồn nước chân đèo!

Thái Nguyên của tôi

VÕ SA HÀ

I

Có những buổi sáng mùa xuân mưa bụi. Thành phố sáng bừng lấp lánh. Mưa lay phay. Từng giọt ngọc ngà mơn man da thịt. Mưa thấm bờ môi ngọt lịm. Có nơi nào mưa ngọt lành đến thế không?

Có những hoàng hôn Sông Cầu. Nước trườn êm như gió thoảng. Những bến cát cây lờ mờ sương khói. Nắng chiều se sẽ đậu xuống mặt sông. Lời thầm thì hoàng hôn Sông Cầu đố ai đọc được?

Có những đêm trăng vàng sương thu lạnh. Trăng trung du e ấp như cô bé mười lăm lần đầu mặc áo dài. Ánh trăng tha thướt chảy khắp đồi, luồn vào từng gân lá. Sương mỏng mảnh tơ trời, dệt sáng óng không gian. Liệu có kẻ nào được những sợi tơ trăng đan dệt khắp người như vậy?

II

Có biết bao cuộc đời đã trôi dạt về đây. Người Hà Thành tránh cơn binh lửa, neo đậu bến Sông Cầu, mở sáng quê hương mới. Người đồng bằng đi tìm cuộc mưu sinh, bất ngờ bị hương chè níu lại. Người miền cao đi xuống phồn hoa ba mươi sáu phố phường, ngây ngất trước những mặt trời xanh xoè nghiêng từ tán cọ, cắm rễ lại vùng đồi…

Thành phố Trung du tựa lưng vào núi, choãi chân từ đất bãi Sông Hồng. Người Thái Nguyên đi một bước tới Thủ đô. Đi lên nửa bước là tới núi. Bước hai bước đã chạm vào biên ải. Bước ba bước sẽ lẫn vào mây trời….

Người Thái Nguyên mang tâm hồn đồi, tâm hồn gió, tâm hồn Sông Cầu. Tấm lưng trần sạm tím sỏi cơm giữa nắng hè cháy đỏ. Tâm hồn Thái Nguyên gần gũi và bí ẩn như hương chè, hương đất trung du. Thân thương, cởi mở biết bao nhưng hiểu sâu không dễ. Sâu thẳm như Trà Đạo vậy, không có tầng bậc cuối cùng! …

Cuối năm

NGUYỄN ĐỨC HẠNH

Sông Cầu chảy vào mắt non tơ
Kìa chuồn chuồn bay ngắm bóng của mình
Mẹ gánh rau hay rau gánh mẹ
Một lưng còng. Thúng núi thúng sông

Sông Cầu hát cùng em vào tôi
Hương tóc thơm làm hàng cây trẻ thế
Xe đạp lăn sao nhanh quá thể
Có một loài hoa sau lưng biết cười

Sông Cầu chảy qua tôi thành thơ
Ngọt lành ôm đắng cay mọc gốc
Quả đắng hay chua cành cong hay thẳng
Vẫn từ cội rễ này xuyên đá mà lên

Một gốc cây mọc lên ba nhánh
Nhánh cho quê, cho mẹ, cho em
Bão chém cây đau mãi thành im lặng
Cây già nhựa trong hơn tự vá tự lành

Thân già bệnh cũ nằm nghiêng
Nghe sông Cầu vỗ thật hiền mà mơ.

Linh thiêng trời Lưu Xá

PHAN THÁI

Không thể gọi tên nhau, hoàng hôn nghiêng tím quá
Câu thơ đành thả về trời
Khói nhang thắt chiều Lưu Xá.

Dưới cỏ xanh các chị các anh
Xương máu hòa đất đai
Trái tim đập cùng lịch sử.
Linh hồn bất tử
Tuổi xuân hóa những tượng đài.

Đêm Noel năm 1972
Nỗi đau muôn đời buốt nhói.
Chúa đã bao giờ hỏi
Giáng sinh nào máu mặn cả ngày đông?

60 linh hồn trong hồn cốt cha ông
Mỗi sự hy sinh một lời tuyên thệ.
Các chị, các anh nói về thời như thế
Bằng nấm mộ tên mình - Tổ quốc ơi…!

Xin chiều chầm chậm đừng vơi
Cho vạt cỏ nơi này thêm chút nắng
Và đêm nữa - Xin những làn mây trắng
Hiện lên hình hài linh thiêng.

Uống rượu ở hồ Núi Cốc

PHẠM THUẬN THÀNH

Nào nâng chén, uống!
Ta uống lời mời của nhau
Ta uống chân tình của nhau
Cho cách ngăn ngắn lại
Cho xa ra lọc lừa

Nào nâng chén, uống!
Cho bồng bềnh dáng núi
Cho lắc lơ mặt hồ
Cho tan đi cô quạnh
Cho ấm lên ánh nhìn

Nào nâng chén, uống!
Ta còn chưa say rượu
Sao rượu đã say tôi
Em gái ơi
Đừng vội rơi nước mắt
Một giọt rơi
sẽ đọng thành hồ Cốc
Hai giọt rơi
sẽ chảy thành dòng Công
Ba giọt rơi
cả đời tôi vẫy vùng không ra được!

Những câu thơ hay về trà

Tiễn chân ai bước đường xa
Miệng cười đưa một bình trà tặng nhau
Viên Chiếu

Khi trà chuyên năm ba chén
Khi Kiều lẩy một đôi câu
Nguyễn Khuyến

Khi hương sớm lúc trà trưa
Bàn lan điểm nước đường tơ họa đàm
Nguyễn Du

Sương mai lịm khói trà
Gió lạnh vuốt tờ hoa
Nhè nhẹ tay nâng bút
Nghe lòng rộn âm ba
Tuệ Sỹ

Làng xưa như mộng trong ngần
Can qua chưa dứt, yên phần mừng thay
Bao giờ lều cỏ núi mây
Pha trà nước suối, gối say đá mềm
Nguyễn Trãi

Hương trà chưa cạn chén hàn ôn
Thuyền đã buông theo tiếng sóng dồn
Ngắm vợi mây thu ùn mặt biển
Gác chuông thành cổ đọng hoàng hôn

Quách Tấn

Núi nghiêng suối vắt tơ đàn
Nhìn ngoài thạch động mưa vàng lưa thưa
Nghiêng bình trà nhớ hương xưa
Từ vàng hoa nọ bây giờ vàng hoa

Phạm Thiên Thư

Quất mãi nước sôi
Trà đau nát bã
Chẳng đổi giọng Tân Cương

Phùng Cung

Nào hãy lại đây, ta với ta
Kể gì bình dị với hào hoa
Chuyện vui, quên cả trăng soi cửa
Thế sự vòng quanh một ấm trà...

Khuyết danh

Ai lên chợ Thái buôn chè
Để tôi buôn ấm ngồi kề một bên.

Ca dao

Chè non ai hái nửa nương
Cau non nửa chẽ người thương nửa chừng

Ca dao

"Hoa sớm" - Một sáng tạo độc đáo của Ma Trường Nguyên

ĐÀO HẢI VIỆT

Có loài hoa trắng trong
Nhụy vàng thơm từ tốn
Tự nở giữa mùa đông
Không chờ xuân đến đón

Dịu dàng chen trong tán
Không phô sắc khoe hương
Lầm tưởng là hoa muộn
Bị quên giữa đời thường

Xua lạnh cánh nở tung
Mặc sương sa níu giữ
Hoa nở hoa cứ nở
Sáng lóa khắp sườn đồi

Mọi lòai hoa lẩn rồi
Ẩn vào thân cây núp
Con ong lì tổ sáp
Cánh bướm rủ trong vườn

Dẫu phải ngậm giọt sương
Không chờ hoe nắng ấm
Hoa nở bung cánh trắng
Vẫy gọi mùa xuân về

Biết nở trước bạn bè
Nhận về mình giá buốt
Bông hoa chè tinh khiết
Mở cửa mùa hoa thơ

(Ma Trường Nguyên)

Đã là người Việt, nhất lại là người Thái Nguyên, không ít thì nhiều, ai cũng biết uống trà. Nhưng hoa chè thì có lẽ hiếm người biết đến, hoặc có biết cũng không mấy quan tâm. Hoa chè không có trong danh mục của người chơi hoa, càng không phải là loài hoa quý phái như hồng, cúc, lan, ly, cẩm chướng… Đã có một nhà thơ miêu tả hoa chè trong một màu trắng lặng lẽ:

Hoa chè âm thầm trắng
Trắng như là lãng quên.

Đúng vậy. Hoa chè là loài hoa của nương sâu, bản vắng. Nở âm thầm dưới những tán lá, khuất tầm mắt con người. Vâng! Nhưng đã có một thi sĩ từng quan sát, ngắm nghía hoa chè một cách trân trọng, thân thương, không chỉ bằng trái tim của người làm thơ mà còn bằng sự tỉ mỉ, tỉa tót của người… làm vườn. Lối quan sát kĩ lưỡng ấy đã làm toát lên từ vẻ mộc mạc bên ngoài (trắng trong, nhụy vàng, sáng lóa…) đến những phẩm chất bên trong (dịu dàng, không phô sắc khoe hương, mặc sương sa, xua gió lạnh..) của hoa chè. Chính bởi cái bản chất mộc mạc, lặng lẽ, không phô trương ấy nên hoa chè là loài hoa ẩn danh (ẩn vào thân cây núp), bị lãng quên trong đời thường. Lãng quên đến nỗi, không ít kẻ lầm tưởng hoa chè là loài hoa nở muộn, nghĩa là nở vào mùa xuân cùng muôn loài hoa khác. Ít ai ngờ những nụ chè đầu tiên đã hé nở ngay từ giữa mùa đông giá rét (tự nở giữa

mùa đông/ không chờ xuân đến đón). Khi các loại hoa khác còn "trốn" trong thân cây thì hoa chè đã bung cánh trắng. Hoa chè không cần chờ mùa xuân hoe nắng ấm mới nở mà dường như sứ mệnh của nó sinh ra là để vẫy gọi mùa xuân về. Vì thế tác giả mới gọi hoa chè là hoa sớm như nhan đề bài thơ. Cách nhìn, cách nghĩ của nhà thơ đến vậy thì quả là đã vượt thoát ra khỏi lô gíc thông thường.

Tìm hiểu thêm về nghệ thuật của bài thơ ta thấy một điều hơi lạ. Thường lệ, các nhà sáng tác là người dân tộc ít người, rất ưa sử dụng biện pháp tu từ so sánh. Nhưng ở đây, lối so sánh lại hoàn toàn vắng bóng. Có lẽ đó chính là dụng ý nghệ thuật của tác giả chăng? Rằng, hoa chè là một loài hoa độc sáng, không cần sự nương tựa, sự so sánh với bất cứ hình ảnh hoặc vật thể nào ngoài nó. Kiểu như thơ dân gian: em xinh em đứng một mình cũng xinh.

Người xưa thường ví các bậc hiền nhân quân tử với tùng, bách. Đó là cái triết lí mặc định muôn thuở rồi. Nhưng ẩn dụ hoa chè với người lao động bình thường cùng phẩm chất bình dị - bình dị mà vị tha, dám nhận những khó khăn gian khổ, thiệt thòi về mình ở bài thơ này thì có thể nói là một sáng tạo khá độc đáo của tác giả:

Biết nở trước bạn bè
Nhận về mình giá buốt
Bông hoa chè tinh khiết
Mở cửa mùa hoa thơ.

Và đó cũng chính là thông điệp mà nhà thơ muốn gửi tới độc giả.

Chén trà xuân thứ sáu

Truyện ngắn: PHỔ SƠN

- Thưa Thầy, nhờ những tháng ngày được tu tập nơi đây và sự gợi mở của Thầy, con đã thấy con đường thật sự con muốn đi. Ngay lúc này đây, con muốn bắt đầu hành trình của mình.

- Nghe hơi thở của con lúc này, ta rất mừng. Hơi thở này, ánh sáng từ lòng thương trong ánh mắt sẽ dắt con đi, hãy bước đi trên con đường chánh niệm. A di đà Phật!

Mình cứ nghĩ Sư Ông sẽ hỏi con đường mình sẽ đi, và mình đã muốn nói với Thầy về dự định sẽ đi ra Trường Sa. Mình sẽ bắt đầu từ quần đảo Trường Sa, để viết về tình yêu cuộc sống. Nhưng nụ cười của Sư Ông lúc này, sao giống nụ cười của Ngân trong buổi trà tối qua thế. Lúc mình thổ lộ về quyết định của mình, Ngân cời đống than hồng, dặn nhớ gọi điện và kể cho em nghe về những nơi mình đến. Mình nhận lời, nhưng ngay lúc ấy lại muốn ở lại sớm sớm phụ Ngân hái chè và làm trà. Và mình nói ra điều đó, thật ngớ ngẩn, nhưng thật lòng. Ngân cười bảo, bao giờ mỏi chân thì về hái chè cùng em, giờ hãy bắt đầu hành trình của anh đi.

Những vạt chè bên cổng chùa Guộc đã thức giấc, dồn sương thành giọt và treo lên những búp ngọc, bẫy nắng. Những tia nắng choai choai hăm hở đuổi theo chút bóng tối còn sót lại, ngã nhào vào lưới sương giăng sẵn, lấp la lấp lánh. Năm tháng trước, lần đầu tiên đến cổng chùa, mình còn tưởng những vạt chè là cây bụi

mọc hoang dại. Năm tháng nữa, mình có nhận ra những búp chè đang đón nắng xuân như lúc này không nhỉ.

Rời khỏi chùa, mình quyết định chưa về nhà vội mà qua gặp Ngân, mặc kệ tối qua đã chào em đến mấy lần liền.

***

Ngân là nạn nhân của truyền thông. Mình đã từng nghĩ như thế. Từ bài viết trên diễn đàn Tôi-phượt về cô gái mù sao chè khiến khách Tây ngất xỉu, cánh viết lách đã cho ra hàng ngàn bài viết về em trên các trang báo mạng, mạng xã hội với những ngôn từ "không thể tin nổi", "cổ tích xứ trà", "nàng tiên núi Guộc". Video Ngân vừa sao chè, vừa giới thiệu về nghề trà bằng ngoại ngữ trên Youtube đứng top đầu với hàng triệu lượt xem, chia sẻ. Và những nỗi đau của em cũng bị vạch lên vạch xuống, mổ qua rạch lại hàng trăm lần với ít thuốc tê của lòng thương hại hội đồng.

Nhưng cô gái này lạ thật. Sau tuần đầu tiên đến chùa Guộc thực tập, mình đã gặp Ngân hái chè gần cổng chùa. Đoán chắc em là nhân vật hot của mạng xã hội, mình mon men làm quen, quyết tìm ra sự thật mà mình đồ rằng chưa được một phần triệu so với những gì thiên hạ nói về em. Mình thật thà giới thiệu và sà ngay xuống luống trà. Vừa bứt được vài búp thì em đã bảo mình không biết hái chè. Sao em biết, mình hỏi lại. Em nghe thấy tiếng búp chè khóc, em trả lời. Mình bật cười nghĩ chắc em lại phán liều đây, những người không biết gì thường nói như họ biết rõ mồn một. Từ nhỏ mình đã phụ mẹ hái chè. Nhựa chè cáu đen mười đầu ngón tay, lâu dần thấm vào da như hình xăm màu than chì, không tài nào rửa sạch.

Anh bấm với bứt thô bạo thế thì làm sao ấm trà thơm được, em bảo. Mình giật mình, em khiếm thị thật hay giả vờ nhỉ. Thắc mắc của mình bị gạt sang một bên bởi cách hái chè điêu luyện mà mình chưa được thấy bao giờ. Những búp chè non tơ, lọt qua kẽ tay, đậu vào lòng bàn tay trước khi nằm ngoan ngoãn trong chiếc rổ tre xỉn màu. Tuyệt nhiên không có một tiếng động nào phát

ra, ngoài hơi thở đều đều của em. Ngân bảo, nếu dùng móng tay bấm với bứt ngấu nghiến, búp trà đau đớn, khi hãm chỉ có vị chát với đắng. Còn nếu dùng kẽ giữa hai ngón tay ngắt nhẹ nhàng, búp chè vẫn ngủ yên trong êm ái, vị trà khi pha ngọt hậu ngân dài trong cổ họng. Còn thân chè nữa, tiễn con mình đi nhẹ nhàng, vui vẻ thì niềm hạnh phúc, ngọt ngào sẽ dồn tiếp cho những búp chè sau, vụ sau. Ngược lại, chia ly đau đớn sẽ làm thân chè u uất, già cỗi trong phút chốc.

Trong chiếc rổ tre, những búp chè vẫn ngỏng lên tươi cười đón nắng. Mình bỗng thành đứa trẻ, ngượng ngùng. Tự dưng thấy mến em, thề là mến thật sự. Rồi mình sung sướng tập hái chè theo cách em bảo, lóng ngóng, thích thú. Mặt trời lên bằng con sào, em chào mình ra về. Tay em vịn vào cầu cạn, bước đi an nhiên như thảm bay cổ tích. Em tới đâu là bầy chim ngói phải bỏ dở công cuộc tìm sâu, bay túa lên, hệt những cục bọt màu nâu tung tóe trên những con sóng chè biêng biếc. Cầu cạn được nối bằng các đoạn nứa khô, cao ngang thắt lưng, dẫn em từ đồi chè về căn nhà nhỏ, nằm ở dưới chân núi Guộc. Bên cạnh ngôi nhà nhỏ là dòng suối Chát, bắt nguồn từ đỉnh núi, chảy lòng vòng quanh những thung chè mãi mới chịu vắt ra sông.

Sau hôm đó, cứ thứ Sáu hằng tuần, kết thúc buổi nghe pháp thoại và vấn đáp với Sư Ông, mình lại xung phong qua nhà Ngân lấy trà về cho chùa dùng trong các buổi thiền trà. Thú thực, mình rất ngóng chờ ngày thứ Sáu. Mình biết, Ngân cũng vậy, vì em rất thích nghe mình kể về những lời giảng của Sư Ông. Còn mình thì thích nghe suy nghĩ của Ngân về mọi thứ, dù chuyện gì em cũng hay ví với cây chè. Thứ Sáu là điều duy nhất mình còn nghĩ đến.

Mình nhớ, trong buổi vấn đáp tuần thứ ba mình thực tập, mình đã hỏi Sư Ông làm thế nào để có được tình yêu nghề. Mình kể cho thầy nghe chuyện mình đau khổ thế nào khi bất lực nhìn đám học trò rơi vào bẫy học vấn phổ thông. Trước đó, đa số học sinh của mình thuộc diện chăm chỉ. Lớp phụ đạo miễn phí tại nhà mình hôm nào ít nhất cũng có hai chục đứa. Thế nhưng một năm sau khi công ty lắp ráp điện thoại mọc lên to đùng ở huyện, đám học

trò không còn màng đến chuyện học. Bọn trẻ bảo nhau chỉ cần tốt nghiệp là vào công ty điện thoại làm, chẳng phải học hành làm gì cho mệt. Trong lớp dạy thêm của mình có cái Tâm, cái Phượng là hai đứa mình rất quý và luôn theo sát từng bước để chúng có thể thi đỗ vào ngành sư phạm. Khi lớp chỉ còn có hai đứa nó, căn phòng nhỏ dù gió lùa nhiều hơn, nhưng mình vẫn hi vọng. Thế mà đúng ba tuần sau, hai đứa đồng thanh mếu máo bảo: "Thầy ơi, tụi em sang học nhà thầy nốt hôm nay thôi. Bố mẹ em bảo tốt nghiệp rồi đi làm công nhân. Chứ có thi đỗ sư phạm cũng không có tiền học, học ra nhà em cũng không chạy nổi ba trăm triệu để xin việc". Đó là hôm mình khóc rống lên, tay cầm cây rựa đốn đổ mấy cái cột của gian lớp học bên sườn đồi. Mình đốn cho đến khi thấy ngạt thở giữa đám lá cọ khô và cột kèo, chân bị thanh xà ngang chèn chết điếng.

Sư Ông bảo, theo như mình nhớ, nghề giáo là một nghề cao quý, chân chính và mình là một thầy giáo tốt. Mình nên tiếp tục giữ lòng yêu nghề và niềm hạnh phúc trong từng bài giảng, không để tâm rơi vào trạng thái đau khổ và tức giận đó. Để làm được điều này, cần thực hành chánh niệm, thở và bước đi trên con đường chánh niệm. Từ đó, tiếp tục cất lên những lời giảng về vẻ đẹp của trí tuệ, hiểu biết và lan tỏa nó đến với đám học trò.

Thú thực nghe Sư Ông răn dạy mình cũng hiểu, nhưng mình không làm nổi. Mình không muốn làm thầy giáo nữa. Mình kể cho Ngân nghe, giọng vẫn còn nguyên uất ức. Ngân uống hết chén trà nóng, bâng quơ hỏi, các em muốn học xong phổ thông thôi, thì sao mình không tiếp tục dạy chúng tiếp, ít ra để chúng có thể tốt nghiệp. Mình uống đánh ực hết chén trà, bảo rằng tốt nghiệp thì chả học hành thì cũng đỗ hết thôi. Thì đúng thế thật mà, kiểu gì rồi cánh giáo viên chúng mình chả cho đám học trò tốt nghiệp. Đám học trò mình dạy dỗ năm nào cũng có chừng ba mươi phần trăm đỗ đại học, cao đẳng, đây là điều mà chưa thầy giáo nào ở xứ nửa núi, nửa đồng này, ngoài mình, làm được. Ngân không hỏi gì nữa, nhưng mình tiếp tục huyên thuyên về mấy đứa học trò cưng đỗ đạt cao và chúng đều hay gọi điện cho mình.

Thực tập ở chùa đến tuần thứ Bảy, có vẻ mình đã tĩnh tâm hơn. Nhưng chỉ những lúc nghe kinh, nghe pháp thoại và những bữa thiền trà, mình mới chạy trốn hoàn toàn khỏi những chiếc bóng đen đeo mặt nạ cũ rích. Chỉ trốn được những lúc ấy thôi. Nhiều đêm, mình thường giật thột khi mộng mị đến đoạn bất lực trong việc rút chân ra khỏi thanh xà ngang, trong khi đám người lao xao xung quanh, người xót xa, người cười khẩy, người vô cảm, người xăng xái xắn ống tay áo, người giơ smartphone chụp hình. Nhưng mình chờ mãi chẳng ai lao vào nâng cái khúc gỗ chết tiệt đang chẹn gãy chân mình cả. Có lúc, mộng mị thế nào lại thấy mình vừa bước vào lớp thì thấy đám học trò mặc đồng phục công nhân, mấy đứa hí hoáy vặn đinh ốc trên chiếc bảng, chớp mắt một cái, lại thấy mấy đứa vặn ốc vít đóng nắp quan tài sơn trắng với di ảnh nhòe nhòe màu áo đồng phục học sinh. Thú thật là mình thấy nhớ lũ học trò.

Thực ra, mình quyết định bỏ nghề không chỉ vì chuyện học trò. Trong buổi vấn đáp về sự tha thứ, mình đã không kể cho Sư Ông nghe chuyện mình căm thù tay giáo Hạnh cùng ban mình. Kẻ đã ăn cắp đề tài nghiên cứu khoa học về văn học dân gian Tày của mình. Mình nghĩ mình không thể tha thứ hai lần được. Ngay khi biết anh ta ăn cắp, mình đã yêu cầu xin lỗi trước mặt tập thể ban chuyên môn và hủy bỏ đề tài. Anh ta một mặt nhận lỗi, một mặt lại thuê giáo sư dưới thủ đô phát triển tiếp đề tài nghiên cứu này. Thật buồn cười là đề tài đó đạt xuất sắc lúc bảo vệ. Đề tài của mình đành vứt xó. Mình không thích là mình lúc này, giữa những con người giả dối đến điềm nhiên. Mình có kể cho Ngân nghe chuyện này, không nhớ em có hỏi nhiều không, nhưng hôm đó mình bổ được đống củi to, đủ cho mẹ con em sao sấy, lên hương chè cả tuần.

Một sáng thứ Sáu, mình nhớ là hôm ấy đang dịp rét nhất của năm, khi Sư Ông giảng về tình cảm gia đình, mình thấy rất nhớ mẹ. Mình chỉ nói quyết định buông bỏ mọi thứ, lên chùa tu tập cho mẹ biết vào buổi tối hôm trước khi mình ra đi. Mình thông báo ngay lúc mẹ vừa dặn cuối tuần cùng mẹ sang nhà người bạn

ở xã bên, có cô con gái kém mình bốn tuổi, để hai đứa làm quen. Mình nhớ đầu tiên mẹ còn cho là mình bông đùa, và mẹ tranh thủ lăng xê cô con gái bạn như chính con gái của mẹ vậy. Lúc mình đưa mẹ xem quyết định nghỉ việc, và với một giọng nghiêm nghị nhất có thể, mình nhắc lại quyết định lên chùa. Mặt mẹ đang cười đột ngột thần ra rồi tái bợt như lá chè tươi gặp lửa đỏ. Mình khẳng định lại lần thứ ba, nhấn mạnh rằng đó là lựa chọn tốt nhất, hoặc cái chết. Mẹ chửi. Mẹ khóc. Mẹ thắp hương gọi bố, gọi ông bà. Đến lượt mình ngồi im như người máy, chốc chốc cất lên một câu đã được lập trình sẵn: con phải lên chùa, con muốn là chính mình, mẹ để con lên chùa. Mẹ van vỉ. Mẹ gọi xốc vợ chồng chị cả sang. Nhưng hai vợ chồng chị đang mê mải dưới thủ đô, giả người dân tộc mang mấy thứ rễ cây đi lừa tiền thiên hạ. Chỉ còn hai đứa nhỏ ở trong ngôi nhà to vật ở xóm củ lừa. Mẹ gọi điện cho Thanh, nhưng không ai bắt máy. Sao mẹ nghĩ Thanh có thể làm điều gì đó cho mẹ lúc này, khi cô ấy đã rời bỏ mình để cưới thằng con nhà lãnh đạo ngân hàng chỉ vì được nhà ấy xin vào dạy học ở trường tỉnh. Mẹ lại chửi rủa. Mẹ lại van vỉ. Đến khi giọng khản đặc, mẹ thiếp đi. Lúc ấy khoảng bốn giờ sáng. Bốn rưỡi thì mình ra khỏi nhà. Mình ân hận vì nói ra cho mẹ biết. Giá như mình cứ vào chùa rồi viết thư về thì có lẽ tốt hơn. Đôi khi, dù chẳng thuộc đám hư hỏng, mình vẫn làm mẹ đau khổ một cách đến tàn nhẫn.

Có buổi chiều thứ Sáu, trời chuẩn bị vào xuân, mình phụ Ngân dọn cỏ cho chè. Mình kể lại cho em nghe bài pháp thoại của Sư Ông về tình yêu ban sáng. Mình buột miệng hỏi, em có hận thằng cha kia nhiều không. Thú thực mình ghét cay ghét đắng loại đàn ông vô trách nhiệm ấy. Một tay sinh viên, không biết tiếng sáo của hắn hay đến nỗi nào mà em đã bị mê mẩn trong lần nhóm của hắn lên đây tình nguyện. Sau đêm trăng chết tiệt bên vườn chè, hắn làm em có bầu. Rồi hắn biệt tăm cá, dẫu trong mấy ngày ngắn ngủi, hắn đã hứa hẹn với em đủ điều.

Ngân kể, lúc bé Nấm bị lũ suối Chát cuốn đi đúng ngày chuẩn bị sinh nhật hai tuổi, em hận hắn vô cùng. Giữa dòng nước oàm oạp hung dữ, em cào cấu, sặc sụa gọi tên con, tên hắn cho đến khi

không còn biết gì nữa. May mà bác Hoàn hàng xóm kịp thời kéo em ra khỏi bụng suối. Nhưng giờ thì không còn hận hay căm gì cả. Mình cảm thấy giọng Ngân thản nhiên, không trầm buồn như giọng con người ta lúc ôn nghèo kể khổ. Cả những khoảnh khắc con tim em bị tiếng sáo của tay sinh viên kia dắt lối hay những lúc bi bô cùng bé Nấm, mình cố gắng lắm cũng không thấy được sự thay đổi trong cái cách em kể chuyện. Ngân bảo, em đã được chè dạy cách sống như chè mỗi ngày.

Mang chè về cho chùa, nụ cười an nhiên của Ngân cứ làm mình thắc mắc. Chè đã dạy em bài học gì nhỉ. Bất hạnh nhường ấy, đau thương nhường ấy không đánh đu nổi một tiếng thở buồn, dù rất nhẹ, nơi em. Mình thèm được nói chuyện với Ngân quá. Buổi tối, mình định trốn chùa xuống nhà Ngân nhưng bất thành bởi đến lượt mình chia sẻ con đường đến với Phật tại bữa thiền trà. Sau khi mọi người cùng đọc kệ uống trà, mình đã kể cho mọi người nghe, một cách lộn xộn, căn nguyên mình đến với cửa chùa, dưới chân Phật. Mọi người vừa uống trà, ăn bánh, vừa trao đổi về con đường của mình. Mình cố gắng lắng nghe chăm chú, nhưng tâm trí cứ bị chen ngang bởi nụ cười dịu dàng quá đỗi của Ngân. Rốt cuộc, cả bữa trà đó, mình chỉ nhớ có ai đó bảo rằng cửa chùa không phải là nơi để cho cái tôi ích kỷ trốn đời mà là nơi của sự thấu hiểu và yêu thương người khác. Mấy đêm liền mình day dứt, ngẫm ngợi về điều này.

Một tuần sau đó, hẳn nhiên là một thứ Sáu, vừa dùng bữa tối xong mình đã vượt tường chùa trốn xuống nhà Ngân. Gặp lúc em đang lấy hương mẻ chè xuân cho khách. Mình thay mẹ phụ em bỏ thêm than củi vào bếp và đóng gói chè sau lấy hương. Giữa ranh giới chập chờn sáng tối của bếp than hồng, khuôn mặt con gái bao giờ cũng đẹp. Em bảo, việc không nhìn thấy hóa ra lại giúp em có thể tập trung toàn bộ cảm giác tinh tế ở đôi bàn tay trong điều chỉnh độ nóng tôn quay, cảm nhận khoảnh khắc những cánh chè tới điểm chín của hương vị, tuyết trà chảy mịn. Cái điểm mà chỉ quá một chút thôi là hương chè sẽ khét, mà non một chút thôi thì vị cũng kém đi mấy phần.

Ngoài trời, mưa lây phây như cố giẩy hết chút lạnh giá cuối cùng trong túi áo Giời ra bốn xung quanh. Không hiểu sao trong không gian này, mình lại lôi tuồn tuột mớ bòng bong trong lòng mình kể cho Ngân nghe. Cả chuyện từ khi lên chùa, những cơn mộng mị vẫn cứ hành hạ mình lẫn những day dứt của mình cả tuần vừa qua.

Mình đưa chén trà xuân vừa hãm lên ngang mũi, mùi hương ngầy ngậy như mật ong rừng lan tỏa. Hà hít thứ hương ấy, hệt như hơi thở thiếu nữ tuổi mười bảy, phải đúng hơi thở tuổi mười bảy lần đầu ghé sát mặt người yêu. Thứ hương phong kín lạ lùng. Đưa chén trà vào miệng, một vị chát êm nhẹ nhàng nơi đầu lưỡi. Ai đó vội vàng, có thể chép miệng cũng không bị cho là vô duyên. Còn không, hít thở đều mấy nhịp, chợt thấy thanh tân trong mình nở ra, với vị ngọt lan lan nơi cuống họng. Những tươi mới dịu dàng gõ cửa.

Ngân bảo, anh đã thực sự uống trà. Nhiều người vừa nâng chén trà lên, ý nghĩ đã chờ trực để phán xem có hương cốm hay không, có ngọt hậu hay không. Ấy không phải là uống trà, mà đang uống ký ức về trà. Và khi không thấy được hương cốm, người ta vội thất vọng và than phiền về chất lượng trà. Em nghĩ rằng sống cũng như khi ta uống trà, và em giữ một sự hồn nhiên để đón nhận mọi thứ.

Hai đứa uống chén trà thứ hai. Ngân bảo, bật mí cho anh nhé, những cây chè xanh tốt mỗi ngày, bất kể đất màu hay hốc đá, nhưng tuyệt nhiên chúng không có mục đích gì cả.

Hóa ra, lâu nay mình cứ mải chạy theo mục đích của mình, rằng phải có nhiều trò giỏi đỗ đạt. Chúng đỗ đạt rồi, mình lại muốn thêm nhiều đứa đỗ đạt cao nữa. Cứ mãi thế sẽ đến đâu, để khi không đạt mục đích, mình rơi vào sự đau khổ. Mình cứ nghĩ mình phấn đấu hết mình vì học sinh, nhưng dường như không phải.

Uống xong chén trà thứ ba, Ngân bảo, anh có thấy không, những ngọn chè đang hát, dẫu trong giá lạnh.

Giờ mình đã hiểu tại sao Ngân vẫn mỉm cười sau mọi chuyện.

Tại sao mình càng trốn chạy thì những nỗi đau vẫn cứ bủa vây, cả trong giấc mơ. Như những búp chè, em lặng lẽ ngắm nhìn mọi đớn đau, bất hạnh của cuộc đời cho đến khi chúng tan thành hương trà ngan ngát.

Mình uống chén trà thứ tư, nghe như tiếng búp chè mách bảo, này Mạnh, không mong cầu sẽ không sợ hãi.

Uống xong chén trà thứ năm, tự dưng mình mỉm cười nhẹ nhõm quá! Mình hỏi Ngân, nếu sống không mục đích, không nỗ lực thì ta sẽ là gì, ta sẽ làm được gì?

Ngân bảo, anh nhìn xem, chẳng phải cả vạt chè vẫn cứ xanh, vẫn cứ hát ca mỗi ngày kia sao. Cây chè không có hoài bão gì nhưng rễ cây vẫn bền bỉ kiếm tìm dinh dưỡng và nguồn nước. Để có thể sao chè như anh thấy, em đã phải rèn luyện rất nhiều, đôi tay đã bị bỏng cả ngàn lần. Đó là kỹ năng, năng lực để anh em mình tồn tại. Có phải tâm trí anh chứa đầy nỗ lực, quyết tâm và những hoài bão, nó có lúc làm anh sướng vui nhưng cũng lại khiến anh đau khổ suốt những năm qua để giờ đây anh phải vào chùa? Em nghĩ, sống đam mê, chỉ duy nhất đam mê thôi, nó sẽ dẫn dắt anh đến với tự do mà anh đang tìm kiếm.

Mình định uống chén trà thứ sáu nhưng mẹ em nhắc trời đã khuya rồi. Mình thấy phía trong hai quầng mắt thâm màu nhựa trà, ánh mắt bà trẻ trung như tuổi hai mươi bốn của Ngân.

Hồn cốt những cánh trà

Truyện ngắn: LÊ THẾ THÀNH

Chiếc điện thoại di động đổ chuông. Một số điện thoại rất lạ hiển thị trên màn hình. Lưỡng lự một lát, tôi bấm nút nhận và lơ đãng trả lời:

- Tôi nghe đây! Xin lỗi ai gọi đó ạ!

- Anh Ba hả? Một giọng nữ miền Nam. Chỉ có người quen ở miền Tây Nam Bộ mới gọi tôi là anh Ba. Tình cảm của tôi bỗng dưng thay đổi hẳn khi nghe giọng nói ngọt và mềm của cô gái miền sông nước Cửu Long.

- Vâng. Ba Thạch đây. Ai gọi cho tôi đấy!

- Em đây mà! Lam Ngọc. Tư Ngọc đây. Lạ lắm phải không? Em đang ở Hà Nội.

- Mô Phật! Làm sao em ra được đây?

- Tỉnh ủy Cà Mau tổ chức cho nữ cựu chiến binh ra thăm Lăng Bác, thăm miền Bắc.

- Cà Mau muôn năm! Tôi phấn khích ngay theo cách của mình. Anh sẽ gom một số bạn bè đến đón em.

- Không cần đâu. Em sẽ lên tận Thái Nguyên thăm anh.

- Tuyệt vời quá. À hỏi luôn sợ nguội mất, em còn đẹp không?

- Trời đất. Già khú rồi. Bà nội bà ngoại cả rồi, còn đẹp cái nỗi gì.

Lắng đi chừng vài giây, tôi nghe hơi thở hơi gấp gấp ở phía máy bên kia, rồi Lam Ngọc nói rất dè dặt:

- Anh Ba ơi! Anh có gần nhà anh Hai Khôi không?

- Gần. Anh mới gặp mẹ Khôi.

- Vậy sao? Má anh Hai Khôi còn sao. Anh dẫn em đến nhà anh Khôi nghe!

- Rồi! Cứ đến quê anh đi. Em muốn đi đâu anh sẵn sàng.

Khôi là thế hệ đàn em ở cùng xóm. Tôi gặp lại sau gần 10 năm ở chiến trường U Minh, nơi tận cùng phía Nam của đất nước.

Những năm 70 sau cuộc tổng tấn công Mậu Thân 1968, các đơn vị chủ lực tại chỗ bị tiêu hao nhiều, có đại đội khi xuất kích dồn lại chỉ còn vài chục tay súng. Chiến trường chờ đón những đơn vị thực binh từ miền Bắc bổ sung vào như một ước mơ.

Lần đó, chúng tôi được lệnh đi nhận quân. Mừng đến nghẹn ngào.

Tại địa điểm đón quân, việc đầu tiên là hỏi đồng hương. Có đi xa lại là nơi bom đạn ác liệt, hai tiếng đồng hương thiêng liêng lắm, nó vang lên như một xung động của thần kinh. Tôi hét to:

- Có ai Bắc Thái không? Thời kỳ đó, Thái Nguyên và Bắc Kạn được gọi là Bắc Thái.

- Thái Nguyên đây thủ trưởng ơi! Một chiến sỹ vừa nói vừa giơ cao chiếc mũ tai bèo lên khỏi đầu.

Tôi ào tới. Cậu chiến sỹ nhìn tôi bẽn lẽn.

- Chào thủ trưởng. Em ở Thái Nguyên.

Tôi sững người, chột dạ buột miệng hỏi luôn:

- Cậu là Khôi phải không?

- Vâng… Mà sao thủ trưởng biết tên em?

- Thạch đây. Bí thư chi đoàn đây.

- Trời ơi! Nói rồi Khôi lao đến ôm chầm lấy tôi.

Tôi cậy cục mãi, cánh quân lực mới đồng ý cho Khôi về làm chiến sỹ đơn vị mình. Cậu ta có vẻ hãnh diện lắm.

Đêm đầu tiên ở đơn vị mới, chúng tôi gom được thêm mấy người cùng quê nữa. Sự việc đặc sắc nhất là Khôi lôi từ đáy ba lô ra một gói trà Tân Cương được quấn rất kỹ sau mấy lần vải mưa. Tôi không thể hình dung, hành quân suốt dọc dãy Trường Sơn,

qua cả đất bạn Lào và Căm Pu Chia, qua bao sông suối, gió mưa, bom đạn mà gói trà vẫn được cất kỹ để đến tận nơi này, nó mới được mở ra.

Lính chúng tôi có từ uống trà "quạo". Chúng tôi chuyền tay nhau chén trà sánh như mật. Hương thơm không còn giữ được, song vị trà vẫn còn nguyên, chát, đượm, ngọt ấm từ miệng xuống tận buồng phổi.

Ban chỉ huy trung đoàn xuống tận chỗ đại đội tôi thăm chiến sỹ mới, khen nức nở món đặc sản nổi tiếng của quê tôi. Cùng đi với ban chỉ huy có cả cô y sỹ Lam Ngọc. Tôi nghe Khôi ngượng nghịu hỏi Ngọc:

- Em thứ mấy?

- Em nhỏ xíu hà, gọi là tên thôi, em là Ngọc - Lam Ngọc.

- Cái tên ngộ nhỉ! Dễ nhớ lắm. Uống với anh một chén chè đi, chè anh mang từ quê vào đấy.

Lam Ngọc đón chén trà, uống một hớp rồi lắc đầu:

- Trà gì đắng nghét!

Cả bọn chúng tôi cười vang. Thật phấn khích. Thật vui.

Đêm ấy chúng tôi thức với nhau rất khuya, nhắc đến mọi người, mọi nhà quen biết ở nơi quê.

Quá nửa đêm, tôi được lệnh lên tiểu đoàn hội ý.

Về đến đại đội, tôi triệu tập cán bộ phổ biến tình hình. Theo nhận định của trên, địch theo dõi mọi cuộc chuyển quân của đơn vị mới. Chúng quyết tâm đánh trận phủ đầu quân chính quy "Bắc Việt". Còn phía ta cũng quyết tâm đánh trận thật giòn giã để ra mắt bà con vùng tràm đước Cà Mau. Hai quyết tâm từ hai phía đều là thép và lửa, còn chúng tôi là người thực hiện cái quyết tâm ấy.

Tôi hỏi Khôi đã đội bom đạn lần nào chưa. Khôi khoe, qua Khu IV, Trường Sơn rồi Tây Ninh, dính mấy trận rồi. Không ngán. Tôi bảo, trên đó Mỹ nó dùng bom đạn theo kiểu vãi trấu, còn ở đây nó dùng theo kiểu thảy lỗ đáo nghĩa là trận địa của ta lộ hết trước mắt địch. Máy bay trinh sát của chúng điều chỉnh từng

quả pháo, từng phi vụ. Cho nên trong mỗi trận đánh mật độ bom đạn dày đặc khủng khiếp.

Quả nhiên, hôm sau địch mở cuộc càn quét lớn vào nơi ta đóng quân. Trận đó lần đầu tiên cấp trên cho sử dụng trọng liên 12 ly 8 quét thẳng đội hình đổ quân trực thăng của địch. Bọn địch bị bất ngờ, máy bay cắm xuống đất, lửa khói ngùn ngụt. Từ những mảnh vườn tan hoang vì bom pháo, tiếng hô xung phong vang lên dậy đất. Mọi người bật lên. Tôi thấy cả nữ du kích, nữ diễn viên văn công, có cả mấy bác nông dân vác gậy chạy theo đơn vị lao về phía quân giặc. Một không khí hùng vĩ của chiến tranh. Bọn lính rằn ri bị diệt, bị bắt, chỉ có một số chạy thoát ra ngoài.

Tôi về hầm chỉ huy, vẫn chưa thấy Khôi. Một lát sau, Khôi dắt về một tù binh bị nát một cánh tay. Khôi nói phải kéo hẳn một ngọn dừa mới phát hiện ra hắn.

Tôi phải nhường một ngách hầm chữ chi cho tên tù binh. Hắn năn nỉ xin tha chết. Hắn nói hắn cũng là dân miền Bắc. Hắn đội ơn chúng tôi nếu được tha mạng. Một lúc sau hắn kêu khát quá, xin tôi một hớp nước.

Tôi mở bi đông đưa cho hắn. Hắn tợp một ngụm rồi kêu lên: trà của các ông ngon thượng hạng thế này. Hắn uống thêm mấy hớp nữa, trả lại bi đông cho tôi, nói cầu hòa: nếu còn sống, con không bao giờ quên ấm trà này. Tôi nói mặt trận giải phóng có chính sách khoan hồng với tù hàng binh nếu biết hối cải.

Bọn địch bắt đầu câu pháo vào trận địa ta. Tôi thấy tên lính ngụy sợ hãi muốn lồi mắt ra. Lúc ấy tôi mới thấy khát cháy cổ, tôi bình tĩnh uống từng hớp nhỏ. Quả thật, nước chè thấm đến đâu, tôi nghe được đến đó. Quanh tôi hình như không có tiếng bom rơi, không có mùi khét lẹt của bom na pan mà tôi chỉ hình dung ra trước mắt mình là những đồi chè xanh ngắt, là người cha chân vòng kiềng đang lật những sá cày dưới nắng trưa, là những con đường làng rợp bóng tre, là những chảo gang trên lò đang tỏa hương chè ấm nồng. Bây giờ nhắc lại những chuyện đó cứ như kể lại câu chuyện cổ tích của một thời xa xưa nào đấy. Tôi phát hiện

ra Khôi bị thương ở bắp đùi. Không rõ do đạn thẳng hay mảnh bom pháo.

Trời xâm xẩm tối, Lam Ngọc mới dò dẫm đến được chỗ chúng tôi. Băng bó xong, cô dứt khoát bắt Khôi phải lui về tuyến sau, nơi đặt trạm phẫu trung đoàn.

Mấy ngày sau, tôi lên quân y thăm Khôi, từ xa nhìn thấy Tư Ngọc dắt tay Khôi như dắt trẻ em tập đi, còn Khôi thì khập khễnh, nhăn nhó cố nhấc chân từng bước một. Cũng ở quân y trung đoàn tôi bỗng phát hiện ra Khôi rất có hoa tay, vẽ trang trí và viết chữ rất đẹp. Nhiều cô đem sổ tay đến nhờ Khôi vẽ hoa và phong cảnh thiên nhiên.

Sau khi điều trị, Khôi trở về và làm quen rất nhanh với đặc điểm chiến trường. Nơi đây là một vùng sông nước chằng chịt và muỗi mòng dày đặc như vãi trấu.

Khôi thông minh và gan dạ nên tiến bộ rất nhanh. Trên giao "điều nghiên" mục tiêu nào Khôi đều vào rất sâu trong hàng rào thép gai, tiếp cận mục tiêu bí mật, trình bày lại mục tiêu trên sa bàn mạch lạc, rõ ràng. Trong đời sống hàng ngày, cái chất nghệ sỹ nhiều lúc Khôi chẳng giấu giếm gì. Có đêm gần đến giờ đi ngủ, Khôi lên năn nỉ tôi mượn xuồng vượt sông đến chơi với quân y trung đoàn. Có lần đơn vị đóng quân gần nhà Tư Ngọc, Khôi xin phép đi chơi cùng cô y sỹ. Tôi hẹn có mặt trước buổi tối đề phòng hành quân. Vậy mà cậu ta đến tận khuya mới về. Đêm ấy tôi như ngồi trên ổ kiến lửa. Tôi thức cho đến khi nghe tiếng xuồng kéo lên bờ. Khôi biết "tội" của mình chẳng có lời bào chữa nào, lẳng lặng đưa tôi mấy đòn bánh tét, bảo má Tư Ngọc gửi cho anh em. Lúc đầu tôi giận sôi lên, muốn quát một trận cho bõ tức, sau nghĩ lại, lại thấy thương thương. Tuổi trẻ là tuổi của yêu đương. Chiến tranh, họ phải gác lại mọi thứ, kể cả tình yêu! Tôi lặng thinh không nói gì.

Sau mùa khô, Khôi được đề bạt lên làm cán bộ trung đội trưởng. Trận đánh đồn Cây Bàng, Khôi phụ trách chỉ huy mũi chủ công với 15 tay súng. Có một điều đến tận bây giờ tôi vẫn

không giải thích được. Trước trận đánh Khôi nói với tôi tranh thủ lên thăm Tư Ngọc và gửi ba lô nhờ Tư Ngọc giữ hộ. Lâu nay người trong đơn vị ở lại hậu cứ bao giờ cũng làm nhiệm vụ giữ đồ đạc cho người đi xuất kích. Việc làm khác thường ấy cho tôi một linh tính khó nói thành lời. Nó như một điềm gở trước lúc vào trận. Quả nhiên, trận đánh đồn đó mũi chủ công gặp sự cố, cửa chưa mở xong đã bị lộ. Khôi phải đội rào cho anh em xông vào lô cốt giặc. Khôi hy sinh trước khi ta làm chủ trận địa.

Tư Ngọc giao lại cho tôi chiếc ba lô của Khôi, chỉ giữ lại một chiếc lược inox làm bằng mảnh máy bay và một gói trà. Ngọc nói với tôi, cô giở cái bọc ni lông gói tới 4, 5 lớp giấy bóng mới phát hiện ra gói trà. Anh ấy đem từ nhà đi, gói rất kỹ, chắc chỉ để dùng cho những dịp nào trọng đại trong đời. Tôi giao ba lô, di vật của Khôi cho ban chính sách, lòng nặng xót xa.

Đêm.

Một mình tôi đã khóc trước cái chết của Khôi.

Khi tin tôi như người anh, Ngọc tâm sự, cô ân hận đã không dám sống hết mình với Khôi. Trong thời gian họ yêu nhau, có lần họ đã sống bên nhau suốt đêm, nhưng cả hai đã tự kiềm chế không vượt qua ranh giới cuối cùng của sự buông thả tự nhiên. Chiến tranh thật quá dữ dội và bí hiểm, nó mài giũa con người ta phải xa lánh những điều tưởng như nhân bản, kể cả những ý nghĩ thánh thiện. Có lẽ nỗi niềm ấy cứ day dứt, cưa xé trong lòng cô nên lần này có dịp ra Hà Nội, cô tìm mọi cách liên hệ với tôi để đến thăm gia đình Khôi.

Tôi đưa Ngọc về Tân Cương giữa lúc con đường giao thông đang thi công để chuẩn bị cho Festival Trà quốc tế sắp tới tổ chức tại quê tôi. Bụi mù mịt như bão cát sa mạc, khác hẳn cảnh sông nước trong lành nơi Cà Mau quê cô.

Do được báo trước, bà mẹ và các em của Khôi đều ở nhà để đón khách miền Nam. Người con gái Nam Bộ trẻ trung ngày ấy giờ đã ở tuổi trung niên. Trong lúc sắp lễ trên bàn thờ và thắp hương, tôi thấy mắt cô đỏ hoe.

- Cho con được gọi bác bằng mẹ.

- Ừ! Con gọi thế nào tùy tâm của con, để cho thằng Khôi nó đỡ tủi lòng.

Ngọc lấy trong túi du lịch một hộp sơn mài khảm trai, mở ra rồi nói với bà mẹ:

- Trong chiếc hộp này, con đựng gói trà của anh Khôi nhờ con giữ giùm trước trận đánh. Anh nói đánh xong trận sẽ về uống trà mừng chiến thắng. Trận ấy ta đánh thắng nhưng anh Khôi không về. Con giữ gói trà suốt từ đó đến giờ. Cứ đến ngày anh Khôi hy sinh, ngày 27/7 hay ngày Tết, con đều đem phơi khô, có khi phải rang trên chảo cho hết ẩm, đặt lên bàn thờ rồi lại cất kỹ. Cả nhà bỗng dưng vang lên tiếng sụt sịt của bà mẹ Khôi và các em. Bà nói:

- Miếng ni lông này mẹ cắt từ cái áo mưa đi cấy, vì nó dầy nên bền lắm. Còn miếng giấy xi măng này bố con lấy từ xã về giặt sạch phơi khô để chống ẩm.

Bà mẹ càng kể, tiếng nấc càng to hơn.

Đây là gói trà chúng tôi đã uống một phần ngày gặp nhau giữa đồng bằng sông Cửu Long. Nó đã được giữ gìn tới 40 năm nay như giữ gìn kỷ vật của người hy sinh. Tôi nghe trái tim mình nghẹn ngào như có ai đang xát muối ở trong lòng. Chắc trên thế giới này không thể có những cánh trà đã đi qua hàng ngàn cây số bom đạn như gói trà trong chiếc hộp ấy. Ôi, những cánh trà lặng lẽ kia chính là hơi thở nuôi dưỡng nhịp đập trái tim của người con gái Nam Bộ dành cho Khôi.

Bà mẹ Khôi run run nói, chính mẹ tự tay lấy hương mẻ chè cho nó lên đường. Gói chè lại về với mẹ, nhưng Khôi không về. Giá con đem về cho mẹ một đứa cháu…

Tôi liếc nhìn Tư Ngọc, lần này cô òa khóc. Bà mẹ đã xoáy vào lòng cô điều cô còn ân hận mãi đến tận bây giờ...

Tôi dẫn Tư Ngọc đi xem các gian hàng bày các nhãn hiệu trà chuẩn bị cho Festival Trà quốc tế. Có rất nhiều nhãn mác với những ý tưởng sâu xa như Tri Âm, Tri Kỷ, Vạn Tài… nhưng tôi

có cảm giác chưa ai được thưởng thức một ấm trà có sức lay động tâm hồn như chúng tôi đó là gói trà của Khôi giữa đồng bằng sông Cửu Long ngày ấy. Khi thưởng thức nó, chúng tôi như đón nhận vào lòng mình cả mùi vị của đất đai, cây cỏ, cả hơi thở ấm áp của cha mẹ, họ hàng.

Khi ấy, đối chọi với thép và lửa là những chàng trai rất quê mùa và bình dị. Giữa những cánh trà trên trận địa năm xưa ấy với những nhãn hiệu trà hôm nay có một mối liên hệ vô hình nào không. Những cánh trà trong chiếc hộp của Tư Ngọc đã cho chúng tôi cả sức sống vô hình, lặng lẽ và mãnh liệt của một làng chè để chúng tôi bật dậy gan góc và mạnh mẽ trước quân giặc.

Không hề khách sáo, tôi mời Tư Ngọc thu xếp thời gian ra dự Liên hoan Trà quốc tế sẽ rất vui ở quê tôi. Tôi cũng cảm ơn Tư Ngọc đã đem từ mũi Cà Mau ra cho làng chè truyền thống của tôi những cánh trà chưa kịp dán nhãn mác nhưng là những cánh trà mang hồn cốt của quê hương, nó từng thấm tỏa trong mỗi mạch máu của chúng tôi, cho những người còn sống và những người đã vĩnh viễn đi xa.

Người phụ nữ Nam Bộ, đã một thời qua trận mạc, lặng lẽ nhìn bao quát những đồi chè tua tủa lớp búp non đang vào lứa. Tôi hình dung trong ký ức của cô đang sống dậy những hình ảnh một vùng chè mà Khôi không ít lần kể cho cô nghe, có thể cô đang so sánh bức tranh non xanh đến nao lòng của những vòng sóng nhấp nhô với những tưởng tượng cô đã nuôi nó trong nhiều năm qua.

Ngày đó, chắc chắn họ đã hứa với nhau, sau ngày giải phóng miền Nam, Lam Ngọc sẽ về quê chè của Khôi. Và lúc này cô đã làm theo lời hứa ấy.

Tôi cảm nhận và nhìn rõ niềm xúc động trên gương mặt và khóe mắt của Tư Ngọc. Phải chăng cô đang thầm nghĩ, từ nơi đây đã sinh ra một người con trai dũng cảm và giỏi giang. Anh đã để lại trong tâm hồn cô một nỗi nhớ khôn nguôi. Trong lòng cô dội lên một niềm an ủi, một chút lòng ấm áp dù cô thấy mình rất nhỏ bé, mong manh giữa một nơi xa lạ. Cô bỗng ước ao, giá như mình

được hóa thân vào búp chè tơ non kia, cô sẽ thỏa sức buông theo ngọn gió chiều hè vời vợi xa xăm.

Vừa lúc Tư ngọc đang thả hồn giữa lớp lớp chè xanh thì một đoàn nghệ sỹ quay phim, nhiếp ảnh cũng kịp dừng xe. Họ bất ngờ chộp được một khoảnh khắc hiếm hoi, một phụ nữ Nam Bộ đang say đắm giữa một không gian vô tận những đồi chè mâm xôi, đó sẽ là một hình ảnh đặc sắc của Festival Trà quốc tế sắp tới.

Họ như bị hút hồn trước nụ cười sâu lắng và dịu ngọt của người phụ nữ Nam Bộ như từ trên trời rơi xuống vậy. Chỉ có tôi cảm nhận được, phía sau nụ cười lặng lẽ kia ẩn chứa một nỗi đau buồn.

Cái đêm trăng sáng đồi chè

Truyện ngắn: BẮC HÀ

Trong những ngày "Nội bất xuất, ngoại bất nhập" theo lệnh phòng chống lây lan của đại dịch COVID-19, thú vui và cũng để giết thời gian là lướt Facebook… Có một mẩu tin do nickname Trần Thuý Hằng đưa làm tôi chú ý: "Gia đình nhà bà cụ Chinh, xóm Hà Thái, xã Hòa Sơn có con trai là ông bà Lê Tâm đi theo đỡ đần con trông cháu làm công ty trong Bình Dương, mắc COVID, phải cách ly… cần bà con giúp đỡ" làm tôi chú ý. Bà Chinh nào nhỉ? Chinh? Chinh Dưỡng chăng?... Tôi liền nhắn tin hỏi bà bạn thời trẻ tên Phương cùng xã. Bà nhắn lại: - Thì đấy, còn bà Chinh nào nữa!

Câu chuyện của thời xa vắng. Thời ấy cách nay đã ngót 60 năm.

Xã tôi tuy hẻo lánh, nằm ngay chân dãy núi Tam Đảo điệp trùng nhưng lại luôn ồn ào, sôi động. Từ thời Kháng chiến chống Pháp, rồi đến thời chống chiến tranh phá hoại của Mỹ, lúc nào cũng có các cơ quan, đơn vị bộ đội, trường học về đóng quân, sơ tán. Mỗi lần có một đơn vị đến, lúc ra đi thường để lại hoặc kéo đi vài người. Sự giao thoa tập quán vùng miền và văn hoá là thứ đáng kể nhất. Xã lại nằm dưới đường bay của không quân Mỹ, xuất phát từ căn cứ U Ta - Pao, U Đon Tha - Ni bên Thái Lan luồn sườn Đông dãy Tam Đảo để tránh ra - đa của ta rồi bất thần nhoi lên dội bom Hà Nội, Thái Nguyên, Hải Phòng… nên cũng

không ít đơn vị phòng không chủ lực của ta chốt chặn. Xã có cỡ 2 đại đội dân quân, riêng tham gia phòng không có tiểu đội cao xạ 12 ly 7. Nam thanh niên lớn đến đâu, đủ tuổi tòng quân đến đấy, thành thử dân quân chủ yếu là con gái, đàn bà. Tiểu đội phòng không cũng thế, rặt những nữ dân quân. Dãy Tam Đảo sườn Tây là đất Phú Thọ, Vĩnh Phúc che chắn nắng chiều, gió Tây cho quê tôi. Sườn Đông toàn rừng già nguyên sinh rậm rạp, chạy dài cả trăm cây số. Tinh chất của rừng đại ngàn được chắt chiu, kết tụ thành những dòng nước tinh khiết, chảy theo những con lạch rất bé, xuôi về suối cầu Hu, cầu Hủng, suối Cái, suối Chì rồi nhập sông Công, chảy mãi. Con trai, con gái thường kéo nhau đi tắm suối ở những nơi nước lũ tạo thành vực như vực Bom Bom, vực cây Quà, vực Đẩu, vực Huyệt. Họ lớn lên nhờ uống nước của mẹ rừng nguyên sinh Tam Đảo, tắm vũng suối nguồn trong suốt nên da trắng như trứng gà bóc, tóc thiếu nữ dài chấm gót, dài như suối còn cơ thể thì nở nang, khoẻ mạnh và xinh đẹp có tiếng cả vùng. Trong tiểu đội 12 ly 7 có Chinh, nữ dân quân xóm Cao Sơn, trẻ nhất, mới ở những ngày đầu của tuổi 18. Tiểu đội trưởng Cao Thúy Nga thường bảo: Cái Chinh xóm Cao Sơn và cái Thơ người Dao xóm La Hang, nếu đi thi người đẹp thì ban giám khảo cũng phải lúng túng! Ấy là chưa kể vừa xinh đẹp nhưng lại là cô giáo làng như cô giáo Hà Tuyết Minh trên xóm Khuôn Năm thì khỏi nói…

Chuẩn bị đón năm mới Đinh Mùi 1967, xã đội tổ chức một đợt tập dân quân toàn xã. Nơi tập chủ yếu tại bãi Thậm Thình toàn cây sim, cây mua. Tiểu đội phòng không trực chiến của Chinh phân tán về các trung đội học các khoa mục của bộ binh. Chinh thường gặp và quen thêm Dưỡng - Lê Văn Dưỡng, chàng trai trắng trẻo, thư sinh, người xóm Hà Thái, hơn Chinh vài tuổi. Nguyễn Văn Thành, bạn thời chơi mai, chơi mốt với Chinh cùng xóm cũng tuổi ấy nhưng chưa người lớn được như Dưỡng - ấy là có lúc Chinh trộm nghĩ thế… Mới mùng 4 Tết, ông Đào Văn Dĩnh, xã đội trưởng đến nhà tìm ông Mai, bố Dưỡng, nói Dưỡng

nhập ngũ đợt này cùng với thanh niên Khoẻ, Dũng xóm bên. Xã đội tổ chức đưa tiễn và bàn giao cho huyện đội vào sáng mùng 8 Tết… Chiều tối hôm ấy, Dưỡng đi làm cỏ chè về, cơm nước xong, ông Mai gọi ba anh em nói chuyện. Ông bà Mai quê gốc dưới xuôi, sống bằng nghề làm bánh giầy giò. Vợ ông sinh hạ được 3 người con, Dưỡng là cả năm nay 19, con gái út là cái Tý mới 7 tuổi. Bà bỏ bốn bố con ông về với ông bà, tiên tổ từ khi còn ở xuôi. Ông Mai dẫn các con theo đoàn kinh tế mới lên trên này trồng chè. Ông Mai gà trống nuôi con, lấy chén rượu làm khuây, thương lũ con nheo nhóc, bần hàn, không màng đi bước nữa hay chuyện này, chuyện nọ. Ông bảo:

- Chúng bay ơi. Anh Dưỡng có giấy gọi đi bộ đội, tính sao giờ?

Thằng Sinh em kế Dưỡng bặm môi không nói gì. Con Tý oà khóc tu tu... Một hồi lâu ông Mai bảo: Đi thôi con ạ. Không thoái thác được đâu, trai thời loạn mà? Nhưng bố vốn dân phố thị, chỉ quen buôn thúng, bán bưng, không quen ruộng nương, đồng áng, các em còn nhỏ, ai làm, lấy gì ăn? Dưỡng băn khoăn nói lại với bố. Hay anh Dưỡng lấy vợ rồi hãy đi bộ đội, ông Mai bảo. Dưỡng không đột ngột với giải pháp này, nhưng trối thì anh thấy anh thấy bế tắc vô cùng. Anh chợt nghĩ đến Chinh… Anh lấy vợ, có người làm nuôi bố, nuôi em nhưng cũng có nghĩa anh choàng cái khổ, cái bất hạnh, đơn chiếc lên người khác… 5 giờ sáng, trời còn sương và rất lạnh. Anh dựng bố dậy, nhờ bố cùng đi lên xóm Cao Sơn. Nhà Chinh cũng nghèo và neo người, Chinh chỉ còn mẹ và cô em gái. Sự xuất hiện của bố con Dưỡng dù là bất ngờ nhưng nó như trước khi có tiếng sấm rền đã có ánh chớp... Dưỡng nhìn Chinh và bắt gặp ánh mắt tình tứ, đồng cảm và rực lửa của chị… Họ về, Chinh chạy sang nhà Thành kể chuyện vừa qua và khóc. Sau chút bất ngờ, hụt hẫng, Thành động viên Chinh: Cố gắng lên em, việc tốt mà. Vui lên cho người đi chiến đấu vui theo.

Đám cưới đời sống mới của hai bạn trẻ Dưỡng - Chinh, công thức và khuôn mẫu một thời chiến tranh được tổ chức tại kho hợp tác xã vào tối mùng 7 Tết. Dù gấp nhưng chi đoàn thanh niên

vẫn cắt dán được chữ lồng DT cùng đôi chim câu. Đôi câu đối và khẩu hiệu cũng chuẩn và rất dễ thuộc: "Gái Cao Sơn sắt son tròn đạo vợ/Trai Thái Hà chung thuỷ trọn tình chồng". Phía trái hôn trường là khẩu hiệu quen thuộc: "Vui duyên mới không quên nhiệm vụ"… Trên mấy chiếc bàn mộc là tích nước chè xanh, đĩa kẹo vừng và vài bó thuốc lá quấn… Bí thư chi bộ hợp tác xã Hà Thái Nguyễn Phúc Vinh làm chủ hôn, mở đầu gọn nhẹ, chúc tân binh Dưỡng chân cứng đá mềm, không làm gì để ảnh hưởng danh dự gia đình, quê hương. Chúc dân quân Chinh luôn là nàng dâu hiếu thảo, chắc tay súng, vững tay cày, cố gắng cùng tiểu đội 12 ly 7 bắn rơi máy bay Mỹ góp vào thành tích anh hùng của xã… Rồi hát, toàn bài oai hùng, nức lòng người đi, kẻ ở…

Chinh thức giấc lúc 5 giờ vì tiếng gọi cổng của tốp dân quân. Chị lay Dưỡng, chồng chị, người đàn ông đầu đời vừa lạ, vừa quen, còn ngủ say như chưa bao giờ được ngủ… Họ vừa trải qua nửa một đêm bên nhau như mơ, như thật... Ba chiếc xe đạp, ba nam dân quân và ba tân binh… họ khuất dần nơi đầu dốc cây sồi. Chinh khuỵu chân ngã phịch xuống vạt cỏ rìa đường… Mấy tiếng đồng hồ chắc không đủ để lại cho nhau kỷ vật nào… Rồi Chinh lầm lũi trông đợi, lầm lũi hòa nhập cuộc sống nhà chồng, một tháng, hai tháng… hy vọng tan dần. Chị lao vào công tác của xã, của khẩu đội 12 ly7, của những đồi chè để nguôi ngoai nỗi nhớ chồng. Tháng thứ 7 từ ngày Dưỡng nhập ngũ trong con người Chinh bắt đầu hình thành, trỗi dậy một mầm sống. Chinh vui tột độ mà cũng lo tột cùng… Ở vùng quê hẻo lánh này, việc Chinh khi chồng không ở nhà lại sinh nở một cháu trai nó to tát đến mức nào!... Thành xách cân đường hộp sữa đến thăm mẹ con Chinh. Anh không nói gì ngoài ánh mắt xa xót, nghi ngại, hờn ghen. Dân làng thì eo xèo to nhỏ, đơm đặt này nọ cho Thành. Người nhà, bạn bè thương mẹ con chị, góp công, góp của dựng cho căn nhà nhỏ nơi cuối rừng, đầu bãi chè nhưng cuối xóm, giúp chị vượt qua bão táp dư luận, móc máy, đố kỵ mà suy cho cùng xuất phát từ sự tranh thủ cơ hội hạ nhau của mấy vị chức sắc hàng chục năm không chịu buông bỏ.

Chinh dồn tâm trí vào chè. Với chiếc xe đạp Phượng Hoàng, chị đi khắp đó đây trong tỉnh, lên Phú Thọ, vào Lâm Đồng. Chị đến các nông trường chè của Nhà nước: Nông trường chè Sông Cầu, Quân Chu, Tân Việt Hoa, Sơn Phú và hàng chục hợp tác xã chuyên canh chè có tên tuổi: Song Thái, Tân Linh, Kiến Linh, Bắc Hà… Những nơi ấy do đồng bào lên khai hoang từ đồng bằng lên chục năm trước và họ góp phần làm nên tên tuổi ngành chè Thái Nguyên. Những năm tháng ấy, Chinh cứ cần mẫn chăm bón và thu hái chè, tháng đôi lứa, vừa làm, vừa học vừa hướng dẫn bà con cùng làm. Kỹ thuật trồng chè tiên tiến được Chinh đưa về áp dụng tại hợp tác xã góp phần làm thay đổi diện tích chè. Từ những đám chè trồng lộn xộn, manh mún, Chinh hướng dẫn căng dây tạo luống chè có khi dài vài trăm mét. Rồi đào rạch sâu 60, rộng 40cm, đổ đất vào giữa 2 rạch rồi cào hết đất mầu, đất phong hoá, thực bì phía trên vào rạch chè. Rồi dùng làm dụng cụ nom như cái đầm, cắm 5 cọc tre vào đó rồi nện vào giữa rạch, tạo 5 cái lỗ rồi cho 5 hạt chè vào đó. Cứ 50cm một cụm chè… Cũng có khi trồng chè giâm cành nhanh chón được hái hơn… Khách miền xuôi lên thu mua trà khô cũng chính là những người điều chỉnh giúp về kỹ thuật, chất lượng. Còn bán chè nghĩa vụ cho Nhà nước thì cứ đủ cân, đủ định mức là được. Nghệ thuật canh tác và chế biến chè hình thành từ bao giờ cũng không rõ, nó cứ âm thầm ngấm vào cuộc sống xứ trà là thế. Đại loại thế này: Giống chè tốt (hạt hoặc cành), bón phân hữu cơ, phân xanh, phân chuồng thì chè tốt mơn mởn, hương thơm, vị đậm. Tiếp theo là quy trình chế biến từ chè sang trà. Đây thực sự đòi hỏi kiên nhẫn và sáng tạo. Chè đến lứa, 1 tôm 4, 5 lá, bàn tay gái đảm thoăn thoắt đấy nhưng sao cho chỉ 2 lá 1 tôm. Mặt trời chưa lên khỏi ngọn tre, sương còn đọng trên mặt lá. hái lúc đó chè được nước mà xanh. 10 giờ trưa chè hái về tãi ra nong cho ráo rồi đưa lên chảo sao vò, rang nhỏ lửa cho đến khi khô kiệt, sẩy bớt chè ban, chè bồm rồi đánh mốc lấy hương. Trinh nữ ngày sạch sẽ đưa bàn tay nõn nường xoa đều trên chảo nóng, khoan thai, nhẹ nhàng cho đến lúc

từ mầu đen, chuyển mầu mốc cau, dậy hương cốm là được mẻ trà ngon… Trong lao động sáng tạo và nhọc nhằn, xuất hiện nghệ nhân và chính bà Chinh được công nhận nghệ nhân chè lớp đầu. Bây giờ nhớ lại mới thấy, cũng chỉ già nửa thế kỷ đã qua, từ chỗ chưa có chuyên canh, chưa có vùng chè tập trung, nhờ chính sách dãn dân, khai khẩn, cùng với công sức của đồng bào miền xuôi, chúng ta đã đưa cây công nghiệp chè của Thái Nguyên đứng thứ nhất cả nước. Một loại hình văn hoá mới được hình thành và phát triển trên quê hương: Văn hoá trà!

… Đêm nay bà Chinh khó ngủ vô cùng. Đêm đầu thu se se lạnh. Trăng hạ tuần tuy có lu đôi chút nhưng cũng đủ để bà đưa mắt ra rất xa, mãi cuối đồi chè. Bà vẩn vơ nghĩ chuyện rủi, may của bố con Tâm đang trong vùng đại dịch. Bà bấm đốt ngón tay lẩm nhẩm. Nó 57 rồi còn gì. Tội nghiệp, nó khổ từ bụng mẹ khổ ra. Vợ nó về trời sớm quá. Đi giúp con, giúp cháu rồi không về được do dịch bệnh không biết thế nào? Nhanh thế! Bà cũng đã ngót tám mươi. Bà lẩm bẩm: Hàng xóm kể với bà, ông Thành cũng ốm nhiều rồi. Vừng trăng vừa ra khỏi đám mây. Trời rực sáng, đồi chè có tên gọi Bãi Phẳng bỗng chốc rực rỡ một mầu vàng chanh của chè vào lứa nhưng sao đêm nay đơn côi vô cùng. Bà lẩm bẩm: Đến lúc rồi. Mai bà sẽ mời ông Thành nói chuyện…

***

Ngôi nhà phên nứa sơ sài, tạm bợ. Cái buồng nơi Chinh ngủ thực ra là cái chái nhà. Chồng đi xa, Chinh ngủ trong thắc thỏm, lo âu nhiều bề. Nửa đêm hôm ấy có tiếng thì thào ngoài vách nứa: Chinh ơi, Dưỡng đây, anh đây. Sau phút hoảng hồn, Chinh trấn tĩnh lại. Ánh sáng trăng khiến chị nhìn rõ chồng chị trong bộ quân phục đang đứng chờ. Chinh nhẹ nhàng lách liếp, vơ vội chiếc chiếu đầu chái nhà thường rải ăn cơm… Họ trải chiếu nơi bãi chè không xa nhà là mấy. Chuyện Dưỡng cưới vợ chỉ được bên nhau nửa đêm tân hôn ai cũng biết. Thắng cán bộ quân lực gặp Dưỡng chiều nay nói chiều tối cùng xe đi Tuyên Quang chở một trung

đội về tập kết, xe chạy qua thị trấn huyện, Dưỡng có thể xin đi nhờ rồi xuống thị trấn đi bộ 5 cây số về. Có điều 5 tiếng sau phải có mặt ở điểm hẹn… Rồi họ quấn lấy nhau… Trăng vằng vặc soi tỏ từng búp chè về đêm đang cựa mình vươn dậy. Bãi chè mênh mông, tít tắp tĩnh lặng chỉ có tiếng thở của hai người…

Ông Thành chăm chú nghe, bảo:

- Vậy sao lúc đó bà không nói.

- Anh Dưỡng đi chiến trường một năm thì hy sinh. Thằng Tâm là con của chúng tôi thế là đủ. Chúng tôi yêu thương nhau, những búp chè mơn mởn chứng kiến và ghi nhận cũng đã là đủ rồi!

Khúc tình xanh

Nhạc: Ngọc Tuyết
Ý thơ: Phạm Hồng Điệp

Tự do

Ó ồ à hề. Nhụt vèng xin li ng Nom xú vèng chà xùn xin li ng... ố...

Trì tục - âm u - huyền ảo

♩ = 60

Sếc sinh khìa vầy chiền sếc sinh khìa vầy chiền Sắc thanh khí vị thần

Nhạc dạo

Tam Long Giá Ngọc nâng hương tình say. Giọt nắng ...

thu say đắm ấp ôm đồi trà bạt ngàn xanh thấp thoáng dáng ai,
mơ cùng ai nhấp ngụm trà tình, hương nồng say đôi mắt dõi theo

1.

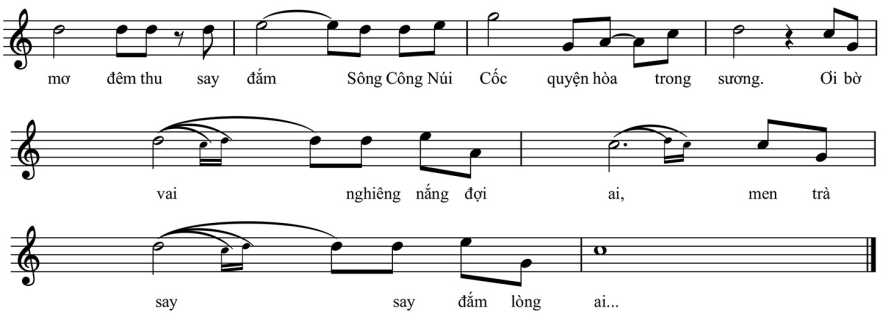
tay ngoan đưa nhanh hái từng búp trà, đôi mắt huyền lúng liếng cao sang.
tay ai nâng niu Tam Long Giá Ngọc

2.

Làn khói ai say hương trà chát ngọt đượm duyên. Ơi bờ

vai nghiêng nắng đợi ai, men trà

say sắc thanh khí vị thần, thỏa cơn



Rap

Gái Thái Nguyên em mặn mà đằm thắm

Vừa nết na lại vừa chuyên cần

Có vẻ đẹp của miền sơn cước

Dáng thanh cao điềm đạm thủy chung

Như búp trà xanh chát ngọt khi uống

Mắt long lanh sóng sánh thẳm sâu

Nụ cười hiền như làn gió mát

Tiếng cười em bát ngát mùa thu.

Đối đáp tự do

À cỏ ơi! Mẳng vưa, lẻnh trà meng cắp ấp mẩu

Nọ hỉu dỉnh dáo, piàu cắp dảo dâm bọ

Hà tàu, chẩu hiêu hà tàu, hắm mản tỏi

Win trà đang sấp, ảenh cong tại pủng phát lau.

Vương vấn "Khúc tình xanh"

(Cảm nhận về ca khúc: Khúc tình xanh)

NGỌC ANH

"Khúc tình xanh" có giai điệu khỏe, pha chút hoang dã, ca từ và nốt nhạc mang âm hưởng của âm nhạc dân tộc thiểu số, có đoạn đối đáp trò chuyện, kết hợp với RAP… khiến người nghe không dễ thuộc, nhưng cứ vương vấn nghĩ và nhớ.

Sinh năm 1990, nhạc sĩ Ngọc Tuyết hiện là hội viên Hội Nhạc sĩ Việt Nam, hội viên Chi hội Âm nhạc (Hội Văn học Nghệ thuật tỉnh Thái Nguyên). "Khúc tình xanh" dàn dựng cho ca sĩ nam đơn ca với dàn diễn viên múa khoảng 20 người mặc trang phục dân tộc Dao, trên nền sân khấu khói sương mờ ảo. Mở đầu bài hát là tiếng kèn pí-lè da diết và câu hát bằng tiếng Dao: Ô à hề, nhụt vèng xin ling nom xú vèng, chả xủ xin ling ố. Sếc sinh khìa vẩy chiền, sếc sinh khìa vẩy chiền… (Nắng vàng đang tỏa trên non, hạt lúa vàng, búp trà trên nương…). Rồi tiếng đàn tính trầm ấm mê hoặc của dân tộc Tày, tiếng trống đất tắc-xình vui nhộn của dân tộc Sán Chay… hút người nghe vào khoảng trời mênh mang nắng vàng và triệu triệu búp chè non mỡn. Choáng ngợp trước khung cảnh đó, người hái chè cũng là người thưởng trà như say, như mơ trong "sắc, thanh, khí, vị, thần" đỉnh cao trà Thái.

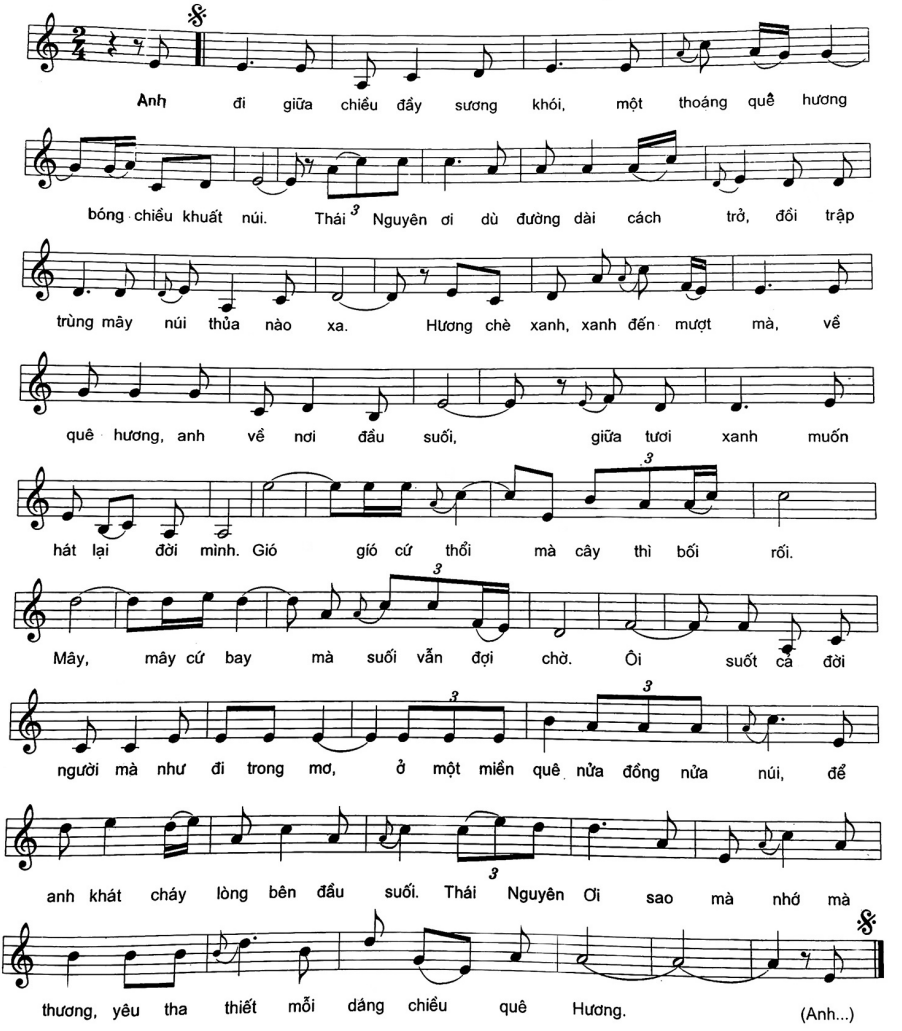
Bấy lâu nay, trà dường như là biểu trưng của sự tĩnh lặng, suy tư, chiêm nghiệm… nét tính cách của người đứng tuổi, nhưng nhạc sĩ Ngọc Tuyết lại đưa RAP vào, thể loại âm nhạc đường phố "mặc định" dành cho giới trẻ. Dù khác biệt nhưng đoạn RAP lại ăn nhập với nét nhạc toàn bài, làm nên sự khỏe khoắn, năng động, thổi luồng gió trẻ vào ca khúc.

"Khúc tình xanh" nhanh chóng được khán giả trong nước chào đón, là ca khúc mở màn ở nhiều chương trình nghệ thuật lớn và giành giải B, giải thưởng Âm nhạc Việt Nam 2023 do Hội Nhạc sĩ Việt Nam trao tặng.

Chiều quê hương

Chậm vừa - Tự sự

Nhạc: Đặng An Nguyên
Phỏng thơ: Nguyễn Thuấn



Da diết miền quê "nửa đồng nửa núi"

(Cảm nhận về ca khúc: Chiều quê hương)

XUÂN LƯƠNG

Thái Nguyên không chỉ được biết đến là mảnh đất của "Đệ nhất danh trà" mà còn là nguồn cảm hứng sáng tác của nhiều văn nghệ sĩ. Với người con sinh ra và lớn lên ở Thái Nguyên rồi phải chia xa mảnh "đất nửa đồng nửa núi" như nhạc sĩ Đặng An Nguyên, thì tình cảm ấy lại càng cháy bỏng hơn, để rồi hôm nay người yêu nhạc có một "Chiều quê hương" da diết.

"Chiều quê hương" là sự kết hợp tài tình giữa phần nhạc của nhạc sĩ Đặng An Nguyên và phần thơ của nhà thơ Nguyễn Anh Thuấn. Ca khúc đi vào lòng người bởi nét nhạc sâu lắng, ca từ đẹp, giàu hình ảnh. Hai tác giả đã tái hiện một Thái Nguyên có "gió thổi khiến cây bối rối", có "sương khói và bóng chiều khuất núi", có "đồi trập trùng" và "nương chè xanh mượt mà"… Cảnh sắc đó làm nao lòng người đang sống trên mảnh đất này và khiến nỗi nhớ của người xa quê thêm da diết.

Bằng việc sử dụng nhịp 2/4 và hình thức ba phần, người nghe cảm nhận được sự độc lập của từng phân đoạn trong ca khúc; sự mềm mại về giai điệu kết hợp với đảo phách như những bước chân ngập ngừng, lưu luyến.

Sinh năm 1938, quê ở Đại Từ (Thái Nguyên), nhạc sĩ Đặng An

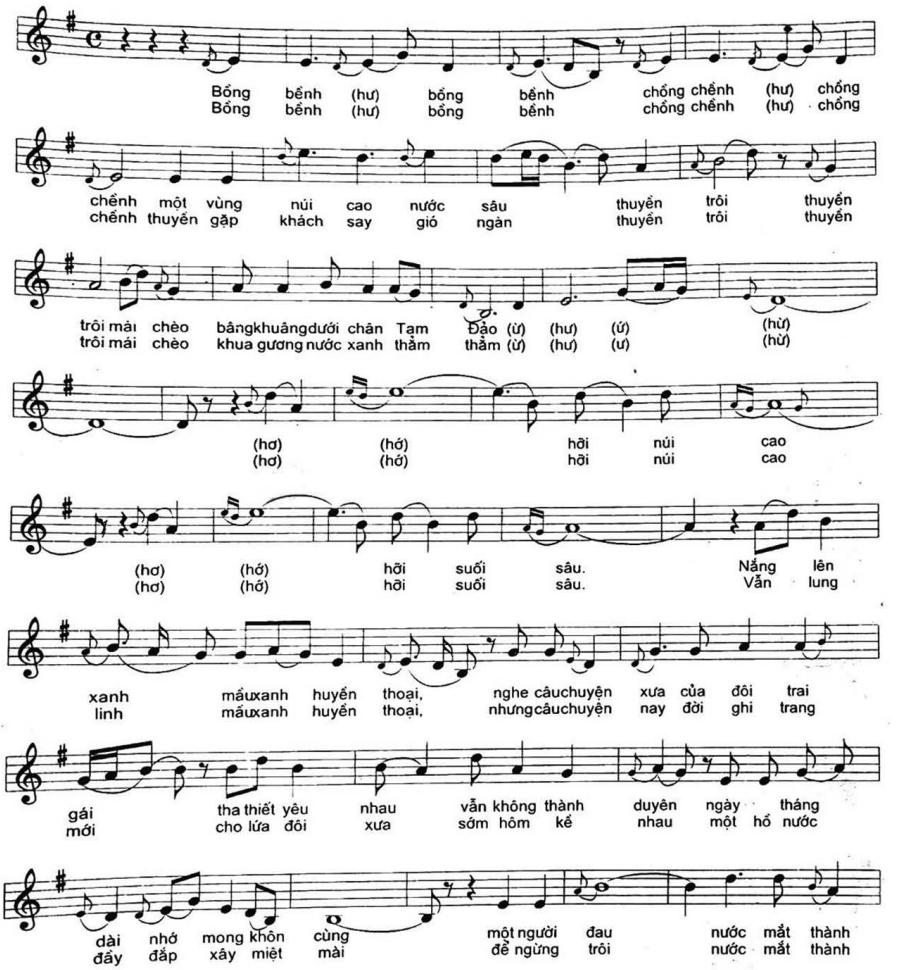
Nguyên có nhiều ca khúc nổi tiếng: Chiều Hà Nội nghe em hát, Chiều Mạc Tư Khoa, Mùa thu xanh, Chiều Hạ Long, Trăng hồ Núi Cốc, Chiều Hồ Gươm, Đôi bờ sông quê… Cũng như nhạc sĩ Đặng An Nguyên, nhà thơ Nguyễn Anh Thuấn dành tình cảm đặc biệt cho Thái Nguyên dù quê ông ở Bắc Ninh. Nhà thơ có nhiều tập sách được bạn đọc đón nhận: Bàn tay năm tháng (1982); Bất ngờ hoa đỏ (1990); Lạnh quá láng giềng ơi (1991); Cây hai bờ gió (1998); Gió vẫn thổi ngang chiều (2005); Buông gió vào chiều (2013); Không chỉ là giấc mơ (2019)…

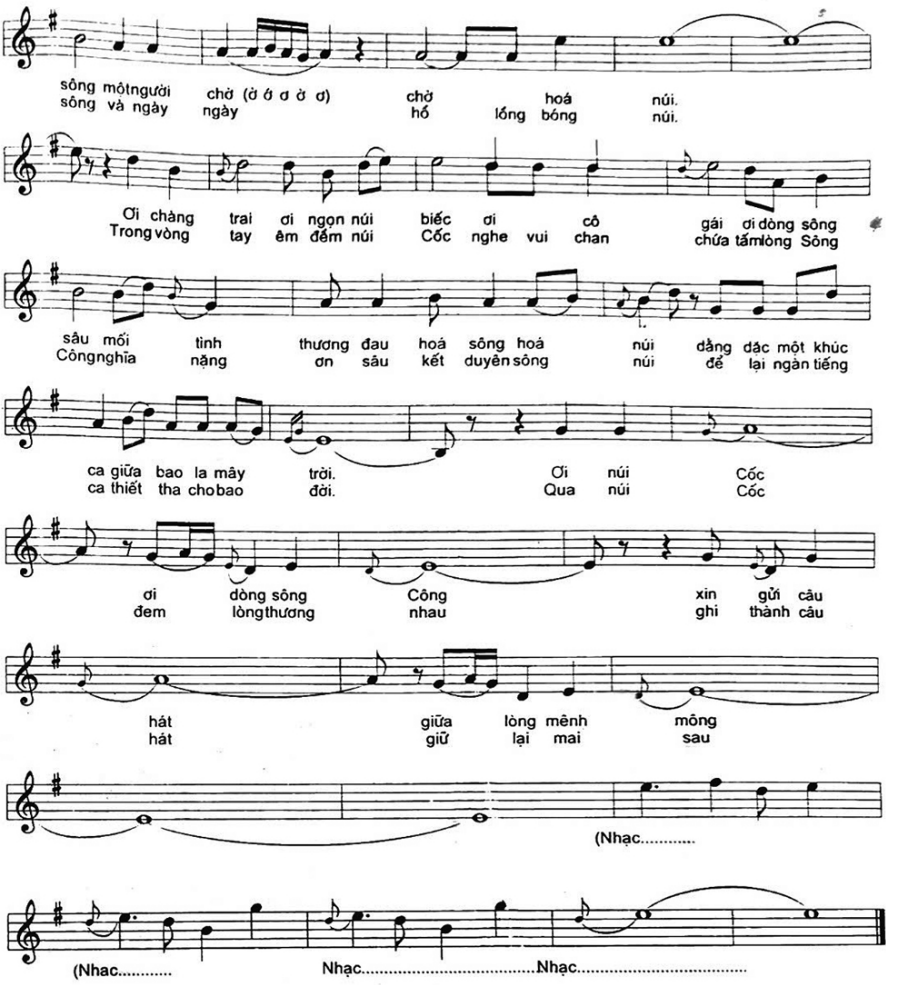
Đã hơn một thập kỷ từ ngày nhạc sĩ Đặng An Nguyên rời xa cõi tạm, nhưng những gì ông để lại cho nền âm nhạc Việt Nam nói chung và Thái Nguyên nói riêng thật đáng trân trọng. "Chiều quê hương" chính là minh chứng cho tình cảm của ông dành cho mảnh đất này.

Huyền thoại hồ Núi Cốc

Ung dung - Duyên dáng

Nhạc và lời: Phó Đức Phương




sông mộtngười chờ (ờ ớ ơ ờ ơ) chờ hoá núi.
sông và ngày ngày hố lồng bóng núi.
Ơi chàng trai ơi ngọn núi biếc ơi cô gái ơi dòng sông
Trong vòng tay êm đềm núi Cốc nghe vui chan chứa tấmlòng Sông
sâu mối tình thương đau hoá sông hoá núi dằng dặc một khúc
Côngnghĩa nặng ơn sâu kết duyên sông núi để lại ngàn tiếng
ca giữa bao la mây trời. Ơi núi Cốc
ca thiết tha chobao đời. Qua núi Cốc
ơi dòng sông Công xin gửi câu
đem lòngthương nhau ghi thành câu
hát giữa lòng mênh mông
hát giữ lại mai sau
(Nhạc.....
(Nhac..... Nhạc..... Nhạc.....

Huyền thoại hồ Núi Cốc - tác phẩm đi cùng năm tháng

(Cảm nhận về ca khúc: Huyền thoại hồ Núi Cốc)

PHẠM HOA

Nhắc tới nhạc sĩ Phó Đức Phương, người yêu nhạc hẳn không quên những ca khúc trứ danh gắn liền với tên tuổi của ông như: Trên đỉnh Phù Vân, Hồ trên núi, Chảy đi sông ơi, Những cô gái quan họ, Về quê… Với Thái Nguyên, món quà ông dành tặng đất và người nơi đây là ca khúc: Huyền thoại hồ Núi Cốc. Tác phẩm ra đời năm 1982 lấy cảm hứng từ tích truyện dân gian về đôi trai gái yêu nhau nhưng không thể thành vợ chồng mà hóa thành dòng Sông Công và ngọn Núi Cốc.

Những ca từ da diết đã kể lại câu chuyện đó: Ơi chàng trai, ơi ngọn núi biếc!/Ơi cô gái, ơi dòng sông sâu/ Mối tình thương đau hóa sông, hóa núi/ Dằng dặc một khúc ca giữa bao la mây trời… Mang đậm âm hưởng dân gian và lựa chọn nhịp 4/4 cùng tông Mi thứ (Em) là ý đồ bao quát của nhạc sĩ trong toàn tác phẩm. Từ ô nhịp đầu tiên, sự luyến láy quãng 3 thứ kết hợp với ca từ đã tạo cho người nghe cảm nhận về sự bồng bềnh của sông nước.

"Bồng bềnh (ơ) bồng bềnh, tròng trành (ơ) tròng trành / Một vùng núi cao nước sâu thuyền trôi, thuyền trôi / Mái chèo bâng khuâng dưới chân Tam Đảo...

Điều đặc biệt ở ca khúc này, nhạc sĩ Phó Đức Phương đã sử

dụng thủ pháp nhảy quãng trong viết nhạc, là thách thức không nhỏ cho ca sĩ khi thể hiện, tuy nhiên lại là dịp phô diễn sự tinh tế về kỹ thuật thanh nhạc của người hát, mang lại cho người nghe sự tưởng tượng phong phú về núi non hùng vĩ và con thuyền nhẹ trôi hữu tình trên sông.

Huyền thoại hồ Núi Cốc khi vang lên trên làn sóng đã nhanh chóng được người nghe cả nước yêu mến và từ đó biết đến Thái Nguyên nhiều hơn. Nơi ấy không chỉ có núi - sông huyền ảo, không chỉ có câu chuyện tình xưa tha thiết, mà còn có "Câu chuyện nay đời ghi trang mới, cho lứa đôi xưa sớm hôm kề nhaụ/ Một hồ nước đầy đắm say miệt màị…".

Qua đời năm 2020 khi tròn 76 tuổi, nhạc sĩ Phó Đức Phương đã có cả cuộc đời cống hiến cho âm nhạc. Ông coi việc viết ca khúc là để tri ân non sông, đất nước và có lẽ vì thế nhiều tác phẩm của ông, trong đó có Huyền thoại hồ Núi Cốc đã sống mãi với thời gian.

MỤC LỤC

STT	TÊN BÀI	TRANG
1	Lời giới thiệu	5
2	Thái Nguyên - Cội nguồn lịch sử, nơi hội tụ tinh hoa Văn hóa vùng, miền	7
3	Như chén trà thơm mời gọi muôn phương	10
4	"Trái tim ta đập ở Thái Nguyên"	13
	Vương vấn bóng dáng tiền nhân	
5	Thái Nguyên - Quê hương của Hoàng đế Vạn Xuân	21
6	Phò mã lang Dương Tự Minh	23
7	Tể tướng, Thượng tướng quân Lưu Nhân Chú - Người con ưu tú của Thái Nguyên	25
8	Nghìn năm sau nhớ Nguyễn Du	29
9	Những cuộc đời đã hóa núi sông	32
10	Bác Hồ với Việt Bắc	35
11	Sâu nặng nghĩa tình với quê hương thứ hai	38
12	Người xưa ở nơi Đệ nhất danh trà	40
	Những miền quê yêu dấu	
13	Nhìn về quá khứ để định hướng tương lai	45
14	Tiếng vọng từ Thần Sa	48
15	Nẻo về nguồn cội báo chí chiến khu xưa	51
16	Thành phố bên sông Cầu	54
17	"Ghi thành câu hát giữ lại mai sau"	57
18	Phượng Hoàng - Điểm đến du lịch hang động	60
19	Nét xưa Phương Độ	63
20	Yêu quê hương qua mỗi bước đi	65
21	Thái Nguyên - Miền đất lành	68

22	Xứ Thái quê tôi	71
23	Tương tư bản khói	74
24	Cảnh sắc Ghềnh Chè	78
25	Có một Không gian văn hóa Trà	81
26	Vùng chè "hát solo"	84
27	Một ngày với La Bằng	86
28	Độc đáo chợ chè	89
29	Vãn du rừng chè cổ	92
30	Những miền quê nắng ngọc	95
31	Chè Suối Cát	99
32	Quý hiếm chè hoa vàng	102
33	Cây chè tím trung du	104
34	Trà đinh - tuyệt phẩm nơi Đệ nhất danh trà	107
35	Ký ức chè	110
	Gửi tình về xứ Thái	
36	Ngày Xuân trẩy Hội Lồng tồng	117
37	Chùa Hang - Một chốn đi về	120
38	Thao thức tiếng khèn Mông	123
39	Dìu dặt điệu Soọng cô	126
40	Thổi hồn vào rối cạn	128
41	Nón lá yêu thương	131
42	Áo chàm của mẹ	134
43	Đi tìm vũ điệu Tắc xình	137
44	Đằm thắm sắc chàm	139
45	Gói đất trời trong chiếc bánh chưng xanh	141
46	Thu về thơm cốm Phúc Lương	144

47	Đặc sản Khau Lai - Ăn một lần để nhớ	147
48	Giăng mắc những mùa na	150
49	Hương ổi nơi miền quê yêu dấu	152
50	Nhớ mùa nham trám Hà Châu mà về	154
51	Trăm năm tương nếp Úc Kỳ	157
52	Cơm lam mấy khúc	160
53	Nhớ nhà ăn miếng nem chua	162
54	Xanh mướt bánh ngải	165
	Cảnh sắc quê tôi	
	Đượm mãi vị trà Thái	
55	Mời tỉ phú Bill Gates thưởng trà Thái	187
56	Đọc sách người xưa viết về trà	190
57	Vấn vương hương trà nhài	193
58	Nhà giáo với trà	195
59	Tứ thơ chưng cất cho trà	198
60	Chén trà dưới trăng	201
61	Gốm - bạn tri kỷ của trà	203
62	Đậm đà trà lứa mặt	205
63	Xứ Chè quê mình biết mấy niềm yêu	207
64	Bao lâu rồi bạn chưa uống trà?	210
65	Chè gẫy và chè cám	212
66	Trà và văn chương	215
67	Thời trước	218
68	Buổi chiều cuối cùng	219
69	Mười cánh hoa màu chì	220
70	Khúc luân vũ Thái Nguyên	221

71	Leo Đèo De	223
72	Thái Nguyên của tôi	224
73	Cuối năm	225
74	Linh thiêng trời Lưu Xá	226
75	Uống rượu ở hồ Núi Cốc	227
76	Những câu thơ hay về trà	228
77	"Hoa sớm" - Một sáng tạo độc đáo của Ma Trường Nguyên	230
78	Chén trà xuân thứ sáu	233
79	Hồn cốt những cánh trà	242
80	Cái đêm trăng sáng đồi chè	251
81	Khúc tình xanh	258
82	Vương vấn "Khúc tình xanh"	260
83	Chiều quê hương	262
84	Da diết miền quê "nửa đồng nửa núi"	263
85	Huyền thoại hồ Núi Cốc	266
86	Huyền thoại hồ Núi Cốc - tác phẩm đi cùng năm tháng	268

Lời cảm ơn

Hội đồng biên tập trân trọng cảm ơn các cá nhân, tập thể đã đồng hành, hỗ trợ để hoàn thành cuốn sách ý nghĩa này.

1. Ông ĐỖ TRỌNG HIỆP,
   Giám đốc Công ty Khách sạn Du lịch Dạ Hương
2. Bà TRẦN NỮ NGỌC ANH,
   Tổng Giám đốc Khách sạn May Plaza
3. Ông NGUYỄN NGỌC HẢI,
   Giám đốc Công ty Cổ phần Hải Đăng
4. Bà NGUYỄN THỊ KIM OANH,
   Phó Giám đốc Công ty TNHH Dũng Tân
5. Ông NGUYỄN ĐỨC TOÀN,
   Giám đốc Công ty Cổ phần Kim Thái
6. Ông NGUYỄN HỒNG TIẾN,
   Giám đốc Công ty Tiến Hoa
7. Ông LÊ SƠN,
   Giám đốc Nhà nghỉ Lê Sơn
8. Ông ĐINH TRỌNG GIANG,
   Giám đốc Nhà hàng Giang Hằng
9. Ông NGUYỄN MINH ĐỨC,
   Giám đốc Công ty Cổ phần Quốc tế Âu Lạc

NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN

Địa chỉ: Phường Tân Thịnh - Thành phố Thái Nguyên - Tỉnh Thái Nguyên
Điện thoại: 0208 3546116; Fax: 0208 3840017
Website: nxb.tnu.edu.vn * E-mail: nxb.dhtn@gmail.com

Ai đem giăng sáng giải trên đồi chè

Chịu trách nhiệm xuất bản:
TS. PHẠM QUỐC TUẤN
Giám đốc - Tổng biên tập

Biên tập: HOÀNG ĐỨC NGUYÊN
Thiết kế bìa: Họa sĩ THANH HẠNH
Trình bày: PHƯƠNG THÚY
Sửa bản in: QUÁCH THÙY LINH

Đối tác liên kết xuất bản
HIỆP HỘI DU LỊCH TỈNH THÁI NGUYÊN
(Địa chỉ: Thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên)

ISBN: 978-604-350-456-9

In 1.000 cuốn, khổ 15,5cm x 23,5cm, tại Nhà in Báo Thái Nguyên
(địa chỉ: Tổ 8, phường Trưng Vương, TP. Thái Nguyên).
Giấy phép xuất bản số 4100-2024/CXBIPH/01-140/ĐHTN.
Quyết định xuất bản số: 58 LK-TC/QĐ-NXBĐHTN, ngày 12/11/2024.
In xong và nộp lưu chiểu quý IV năm 2024.

Ai đem giăng sáng giãi trên đồi chè

ISBN: 978-604-350-456-9

SÁCH KHÔNG BÁN